

**C) NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE (Coef.1)**

*Q) Enoncer une définition succincte des termes suivants:*

1) Acidité totale: *(1 pt)*

2) Citer les différentes "Casses" possibles, ce, en cas d'altération des vins: *(1 pt)*

3) Clonage : *(0,5 pt)*

4) Fermentation Malo-Lactique: *(1 pt)*

5) Goût "de lumière": *(1 pt)*

6) Mutage: *(1 pt)*

7) Sélection de Grains nobles: *(1 pt)*

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2002</b>	Facultatif : code 002VV02		
Examen et spécialité <b>MC SOMMELLERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 C NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>30 min</b>	Coefficient <b>1</b>	N° de page / total <b>1/3</b>

8) Tartre: (1 pt)

9) Vin de Goutte: (1 pt)

10) "Effet terroir": (1 pt)

11) Emphyreumatique: (1 pt)

12) Mercaptan: (1 pt)

13) Moisi : (0,5 pt)

14) Oxydé : (1 pt)

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 C NOTIONS ELEMENTAIRES D' OENOLOGIE	2/3

15) Goût de pourri: *(1 pt)*

16) Goût de rôti: *(1 pt)*

17) Jambes (ou larmes): *(1 pt)*

18) Titre alcoométrique: *(1 pt)*

19) Distinguer en deux phrases, "Culture biologique" et "Culture Biodynamique": *(1 pt)*

20) Glycérol: *(0,5 pt)*

21) Alcool en puissance: *(0,5 pt)*

22) Composés phénoliques: *(1 pt)*

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 C NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE	3/3