

| | | |
|--------|---|---|
| NE | Examen ou Concours : | Série : |
| | Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : |
| RIEN | Epreuve/sous-épreuve : | |
| | NOM : | |
| ECRIRE | (en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms : | N° du candidat |
| | Né(e) le : | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel) |
| DANS | Examen ou Concours : | Série* : |
| CE | Spécialité/option : | |
| | Repère de l'épreuve : | |
| CADRE | Epreuve/sous-épreuve : | |
| | (Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi) | |

Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.

| | | |
|--------|----|------------------------------|
| Note : | 20 | Appréciation du correcteur : |
|--------|----|------------------------------|

* Uniquement s'il s'agit d'un examen

EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE- CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

C. NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE

Dans les définitions suivantes, indiquer le nom correspondant : (1 point par bonne réponse):

1. Zone limitée géographiquement avec un sol particulier, un climat particulier et des savoirs faire locaux :

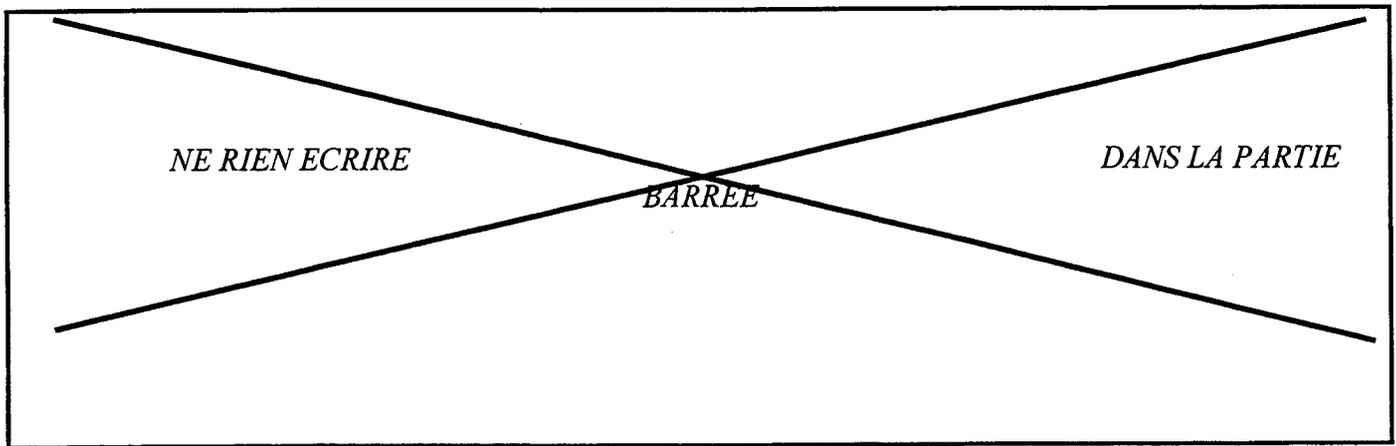
2. Science dédiée à la connaissance des cépages :

3. Botanique de la vigne européenne cultivée :

4. Poussières et micro-organismes collées sur le cuticule cireux de la pellicule :

5. Organe de la vigne auquel s'attaque le phylloxéra :

| | | |
|---|----------------|----------------------------------|
| Groupement inter académique II | Session : 2003 | code : sujet 1 |
| Examen et spécialité : EP2 - Mention Complémentaire Sommellerie | | |
| Intitulé de l'épreuve : C Notions d'oenologie | | |
| Type : Sujet | Facultatif : | Durée : 0 H 30 |
| | | Coefficient : 1 |
| | | N° de page / total 1/3 |



6. Produit de traitement de l'oïdium

7. Travail le plus important de la viticulture déterminant le volume de la récolte future :

8. Redouté au printemps par les jeunes pousses et futures grappes florales :

9. Travail d'élimination des grappes surnuméraires (en trop) :

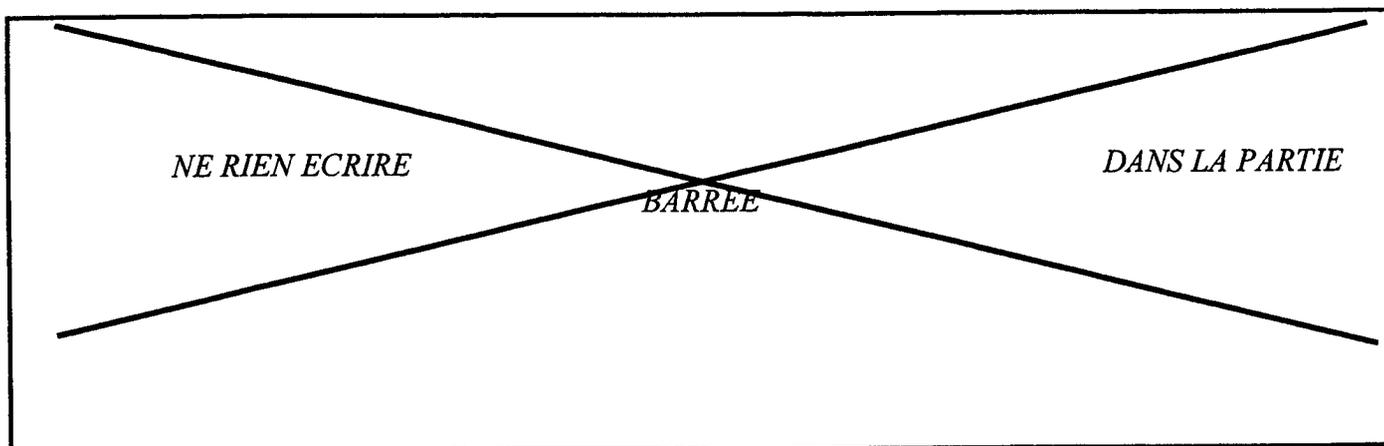
10. Elle se développe sur les raisins par temps de pluie dès septembre et est cause de la casse oxydasique :

11. Elle diminue au fil de la maturation des baies

12. Ramassage sélectif des raisins en vue de l'élaboration de vins naturellement doux :

13. Technique de maintien des baies de raisin blanc au frais sous gaz neutre quelques heures avant pressurage :

| | |
|--|---------|
| EP2 - Mention Complémentaire Sommellerie - 2003 | sujet 1 |
| Technologie, législation des boissons, gestion appliquée - sujet | 2/3 |



14. Technique mise en œuvre avant la fermentation pour les raisins blancs et après les fermentations pour les raisins rouges :

15. Etape de clarification d'un moût de raisins :

16. Introduction de ferments sélectionnés dans du moût :

17. Ajout de moût concentré rectifié ou de saccharose (sucre) au moût en début de fermentation alcoolique :

18. Température idéale de fermentation pour les vins blancs (à + ou - 2°C près) :

19. Opération destinée à foncer un vin trop clair :

20. Etape d'élaboration obligatoire pour les rouges, rare pour les blancs secs, interdite pour les liquoreux :

| | |
|--|---------|
| EP2 - Mention Complémentaire Sommellerie - 2003 | sujet 1 |
| Technologie, législation des boissons, gestion appliquée - sujet | 3/3 |