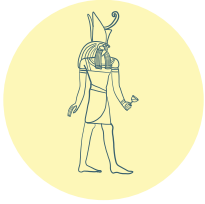
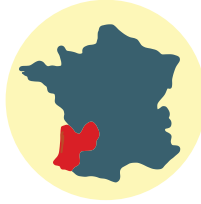


DE LA VIGNE AU VERRE : TOUT UN ART ?

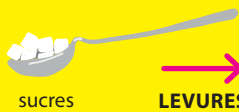
Du vin, depuis quand ?



5 000 ANS AV. J.-C.
le vin est produit
par les Égyptiens



DEPUIS 2 000 ANS
le vin est présent notamment
dans la région de Bordeaux



LEVURES



+



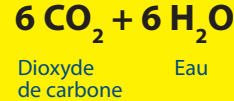
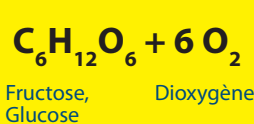
+



Fermentation alcoolique

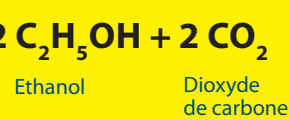
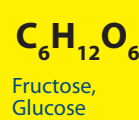
AÉROBIOSE
(en présence
de dioxygène)

: RESPIRATION



ANAÉROBIOSE
(en absence
de dioxygène)

: FERMENTATION



Levure et biochimie



Louis Pasteur observe les levures au microscope.

température



aération du moût



durée de fermentation



ACTIVITÉ BIOCHIMIQUE DES LEVURES



libération de précurseurs d'arômes

Arrêt de la fermentation

Authentification des vins



RMN



analyses isotopiques



Qualité d'un bon vin



Lutte contre les fraudes

Méthodes d'analyses