

Du raisin au jus

Informations aux enseignants



Tâche	Les élèves lisent des informations sur la fabrication de jus de raisin. Ensuite, ils résolvent une grille de mots-croisés.
Objectif	Les élèves découvrent le processus de fabrication du jus de raisin.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Fiche de travail
Forme sociale	Travail individuel
Durée	20 minutes

Du raisin au jus

Fiche de travail



2/6

Pressage et mise en bouteille du jus

La maturation

Les pieds de vignes évoluent au fil des saisons. En hiver, ils sont au repos; au printemps, les feuilles et les pousses apparaissent. Enfin, en été, les raisins se développent jusqu'à ce qu'ils soient mûrs et prêts à être récoltés en automne.



Après la récolte, les raisins doivent être triés. Le fouloir élimine les rafles et presse les grains. On obtient alors une purée appelée moût. Le moût est pressé, mais les pépins des raisins ne sont pas broyés pour que le jus ne devienne pas amer.



Du raisin au jus

Fiche de travail



3/6

Le filtrage et la fermentation

Jusqu'à ce stade, les étapes sont identiques pour le jus de raisin et le vin. Le jus de raisin doit encore être filtré. Le filtrage consiste pour le caviste à éliminer les résidus en suspension qui troublent le jus. On obtient ainsi une couleur claire dans le verre.

La pasteurisation

Chauffer les liquides permet de leur assurer une certaine durée de conservation. C'est le biologiste français Pasteur qui a découvert ce processus et qui lui a donné son nom.

Le jus de raisin est chauffé pendant quelques secondes à environ 90 °C avant d'être refroidi. Les levures qui transforment le jus en vin par fermentation sont ainsi détruites.

La mise en bouteille

Après la pasteurisation, le jus est entreposé dans des cuves jusqu'à sa mise en bouteille. Une fois mis en bouteille, le jus est de nouveau pasteurisé pour s'assurer qu'il ne fermente pas.



La vente

Le jus est vendu dans les restaurants ou les magasins dans des caissettes ou des cartons.

Du raisin au jus

Fiche de travail



Vertical

1. Aujourd'hui encore, les raisins sont coupés à la _____.
2. Comment s'appelle le processus qui consiste à chauffer le jus de raisin fraîchement pressé à 90 °C?
3. Combien d'étapes la fabrication de jus et de vins comporte-t-elle?
4. Quand les raisins destinés à la vinification sont-ils vendangés?

Horizontal

5. Qu'est-ce qui ne doit pas être abimé lors du pressage des raisins pour éviter que le jus ne devienne amer?
6. Où les jus sont-ils stockés?
7. Où le vin fini et embouteillé est-il stocké?
8. Comment appelle-t-on la réaction qui provoque la transformation du jus de raisin en vin?

Du raisin au jus

Fiche de travail



