

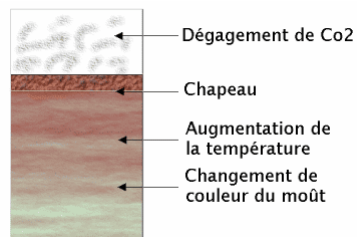
# La Fermentation

## LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Les **sucres** contenus dans le moût sont transformés en **alcool** et en **CO<sup>2</sup>** (gaz carbonique) par l'action des **levures**.

Cette transformation du moût en vin est un phénomène biologique qui porte le nom de fermentation alcoolique.

Le moût désigne du jus de raisin dans une cuve.  
Pour rappel, les levures sont contenues sur la peau du grain de raisin, dans une matière cireuse qui se nomme la **pruine**.



- Dégagement de Co<sup>2</sup> et bouillonnement du moût,
- Augmentation de la température,
- Changement de couleur du moût,
- Changement de saveur,
- Diminution de la densité du liquide.

