

NOME E COGNOME.....DATA.....

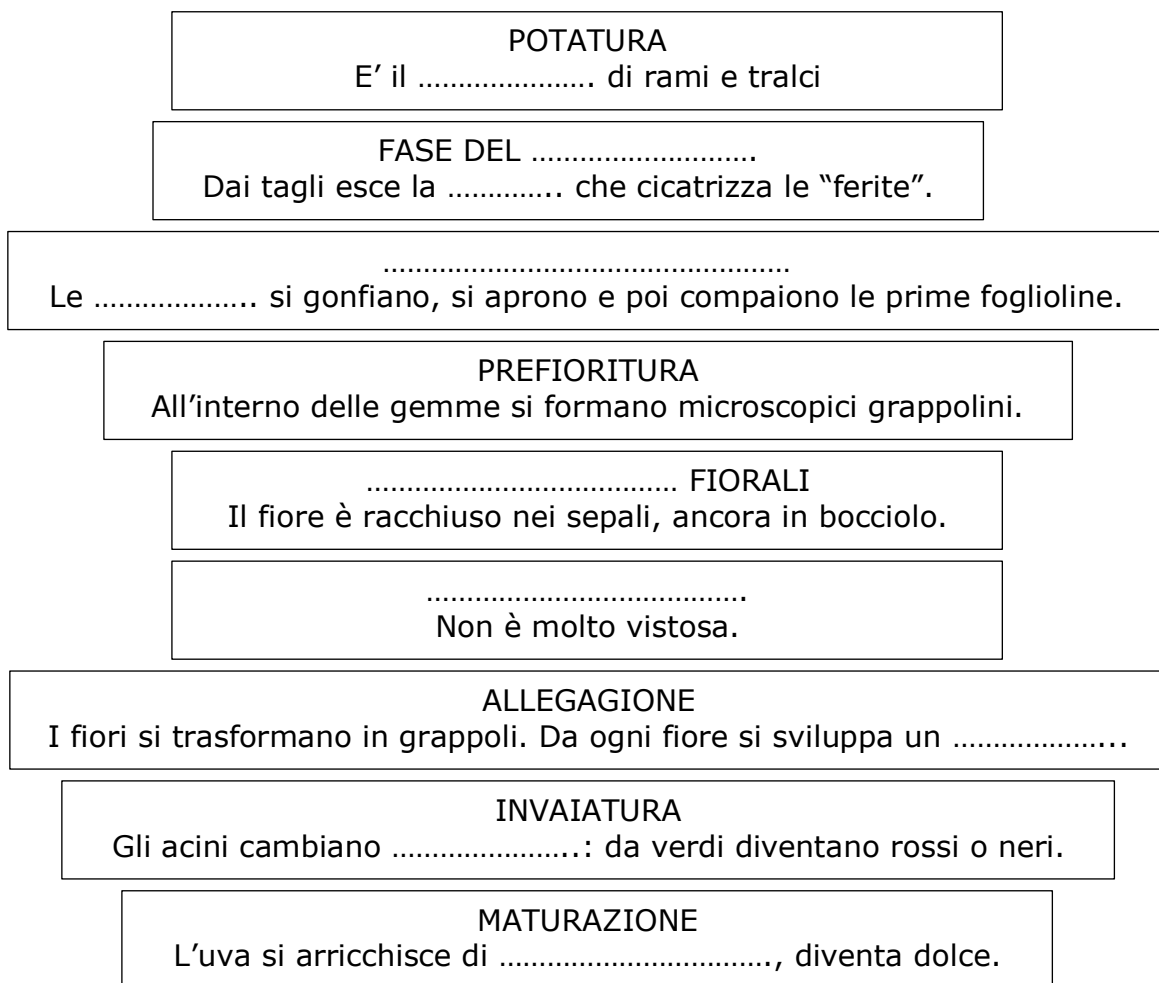
## 1. COMPLETA LE FRASI

### **VENDEMMIA – FERMENTAZIONE – PIGIATURA – SACCAROMICETI - MOSTO**

- a. L'UVA VIENE SCHIACCIATA.....
- b. MICROORGANISMI CHE TRASFORMANO GLI ZUCCHERI IN ALCOOL  
.....
- c. RACCOLTA DELL'UVA.....
- d. MISCUGLIO DI BUCCE, VINACCIOLI, SUCCO D'UVA.....
- e. FASE DURANTE LA QUALE GLI ZUCCHERI VENGONO TRASFORMATI IN ALCOOL;  
SI FORMA ANCHE L'ANIDRIDE CARBONICA.....

## 2. COMPLETA IL CICLO VITALE DELLA VITE CON LE PARTI MANCANTI

### **FIORITURA – ZUCCHERI - ACINO - LINFA - GEMME – BOTTONI – TAGLIO COLORE - PIANTO- GERMOGLIAMENTO**



3. CERCHIA I NEMICI DELLA VITE.

**LIEVITO - COCCINIGLIA - FECCIA - TRAVASO- TIGNOLA - VINACCE -  
GRAPPA - TRAVASO - PERONOSPORA - IMBOTTIGLIAMENTO - UVA - OIDIO-**

4. RISCRIVI IN ORDINE LE FASI DI TRASFORMAZIONE DELL'UVA IN VINO.

- SI SCHIACCIANO GLI ACINI.
- IL VINO INVECCHIA NELLE BOTTI, E' IMBOTTIGLIATO E VENDUTO.
- SI RACCOGLIE L'UVA. ( 1 ).
- IL MOSTO DIVENTA VINO PER EFFETTO DEI SACCAROMICETI.
- GLI ACINI SONO SEPARATI DAI RASPI.

1 .....

2.....  
.....

3.....  
.....

4.....  
.....

5.....  
.....