

## Analyser le moût

### Compétences opérationnelles :

f3 produire le moût et conduire la fermentation alcoolique

**Objectif (Quoi):** Effectuer les analyses de base d'un moût

### Tâches partielles

Documentez chaque tâche partielle dans l'espace prévu à cet effet (p. ex. : avec des photos, des dessins, de courts textes, etc.). Veuillez joindre des documents complémentaires lorsque cela s'avère utile (p. ex. bilan de fumure, rapport de laboratoire d'analyse de sol, fiche de parcelle).

Tâche partielle 1:	Dégustez et évaluez le moût.  Quels sont les éléments que vous avez pu ressentir ? Quelles interprétations en avez-vous fait ?	<input type="checkbox"/> satisfait <input type="checkbox"/> partiellement satisfait <input type="checkbox"/> non satisfait
Tâche partielle 2:	Procédez à l'analyse chimique du moût dégusté. Quels éléments avez-vous analysé ?  Expliquez le processus de l'analyse effectuée.	<input type="checkbox"/> satisfait <input type="checkbox"/> partiellement satisfait <input type="checkbox"/> non satisfait
Tâche partielle 3:	Sur la base de ces analyses (sensorielle et chimique) comment avez-vous poursuivi la vinification ?	<input type="checkbox"/> satisfait <input type="checkbox"/> partiellement satisfait <input type="checkbox"/> non satisfait

**Conclusions et phrases à retenir**

Notez vos principales conclusions. Par exemple : qu'est-ce que j'ai réussi, qu'est-ce que j'ai moins bien réussi ? Qu'est-ce que je ferais différemment la prochaine fois ?

--

Quels contenus de l'école professionnelle et/ou du CIE m'ont aidé à rédiger ce rapport d'apprentissage ?

--

**Retour du formateur/de la formatrice**

--

Date/Signature  
Apprenti(e)

Date/Signature  
Formateur/-trice
