

LE VIN, LA MÉTAMORPHOSE DU JUS DE RAISIN



ACTIVITE CURIEUSE

Comment le jus de raisin devient ce merveilleux nectar qu'est le vin ? Grâce à plusieurs petites expériences autour du sucre, de l'alcool, vous utiliserez les outils des vignerons et pourrez découvrir que le responsable de cette transformation n'est autre qu'un champignon et tout particulièrement une levure tout à fait naturelle.

L'animation est basée sur de la manipulation et des échanges et se fait sans vin. Elle a été réfléchié pour être totalement adaptée au public familial, adultes et enfants à partir de 8 ans. Elle peut se faire dans n'importe quel lieu d'accueil du public et s'adapte parfaitement en format stand. Effectué sur le domaine ou en cave coopérative, elle peut se coupler avec une dégustation.

Langue disponible



Matériel utilisé



- Refractomètre
- Densimètre
- Arômes artificiels



Activité animée par

Kimiyo

Territoire d'intervention

Contact

<https://tourisme.science>

info@tourisme.science

+336 82 91 12 49



Dans le cadre du programme "Les Sciences du Terroir" co-financé par la Région Occitanie