

:: Fiche de Travaux Pratiques ::

La transformation du jus de raisin en vin est un exemple de transformation biologique.
Cette transformation est appelée « fermentation alcoolique (ou ethylique).
Le glucose contenu dans le jus de raisin est transformé en éthanol (« alcool »).
Cette transformation est réalisée par des organismes unicellulaires fongiques : des levures.
Une levure intervient plus particulièrement dans cette transformation : *Saccharomyces cerevisia*.

Proposez un protocole expérimental permettant de montrer que les levures responsables de la fermentation du jus de raisin sont naturellement présentes à la surface des grains de raisin.

Pour cela vous disposez :

- d'un microscope optique
- de lames et lamelles
- de grains de raisin non lavés
- d'un petit bécher
- d'eau, d'un agitateur en verre
- d'une suspension de levure du boulanger
- d'une pipette

Rédigez votre protocole sur une copie de classeur.