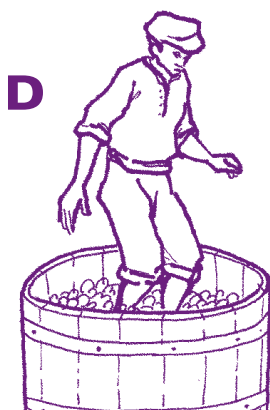
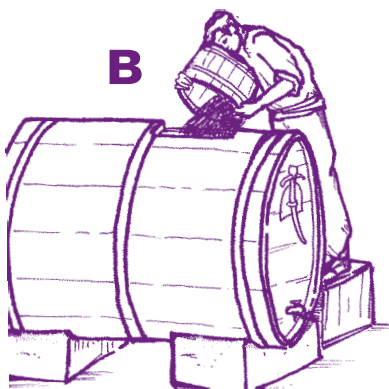
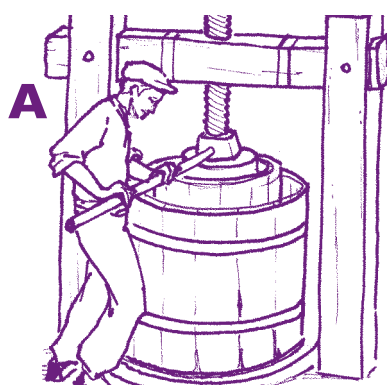


El gra de raïm consta de *pell*, *polpa* i *llavors*. Cada un d'aquests elements aporten unes substàncies que fan que el suc de raïm, el most, es converteixi en vi al cap de dues o tres setmanes. La *polpa* aporta sucre i aigua, les *llavors* aporten el taní, una substància que dóna un cert gust aspre, i la *pell* li dóna els aromes, li proporciona el color i els llevats, unes substàncies microscòpiques que durant la fermentació converteixen els suc del most en alcohol.

1 Relaciona els textos ordenats sobre el procés d'obtenció del vi amb les imatges corresponents.



Es collia el raïm es ficava a les portadores.

La verema s'abocava en els somals i s'aixafava amb els peus.

Tot el contingut dels somals (el most i la brisa) es buidaven en el vixell per a què fermentés.

Al cap d'unes setmanes, el most s'havia convertit en vi i el líquid es trascolava als bocois.

La brisa que havia quedat en el vixell es premsava per acabar de treure tot el líquid (vi premsat).

La major part del vi dels bocois s'utilitzava com a beguda per a tota la família i si en sobrava es venia.