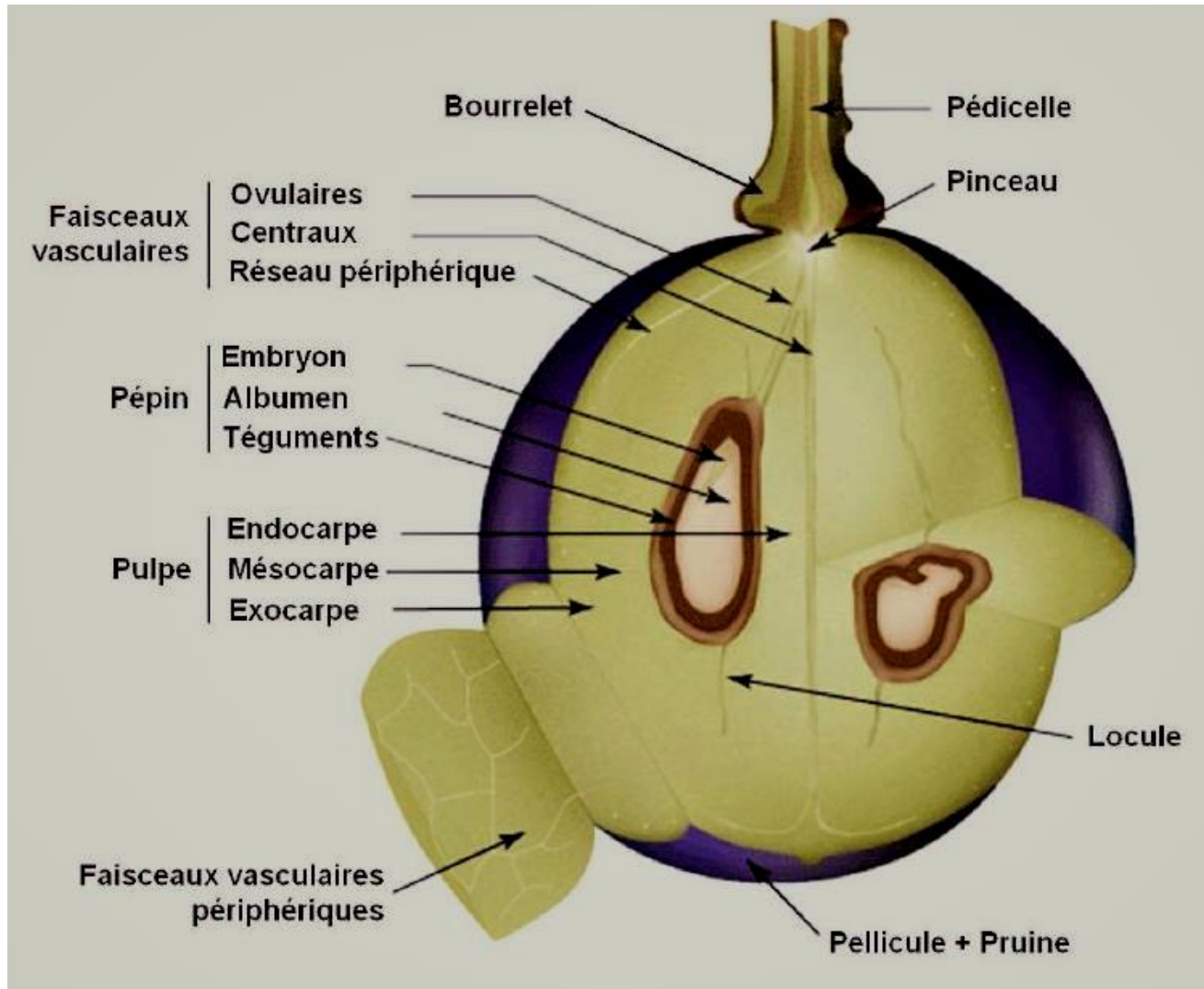
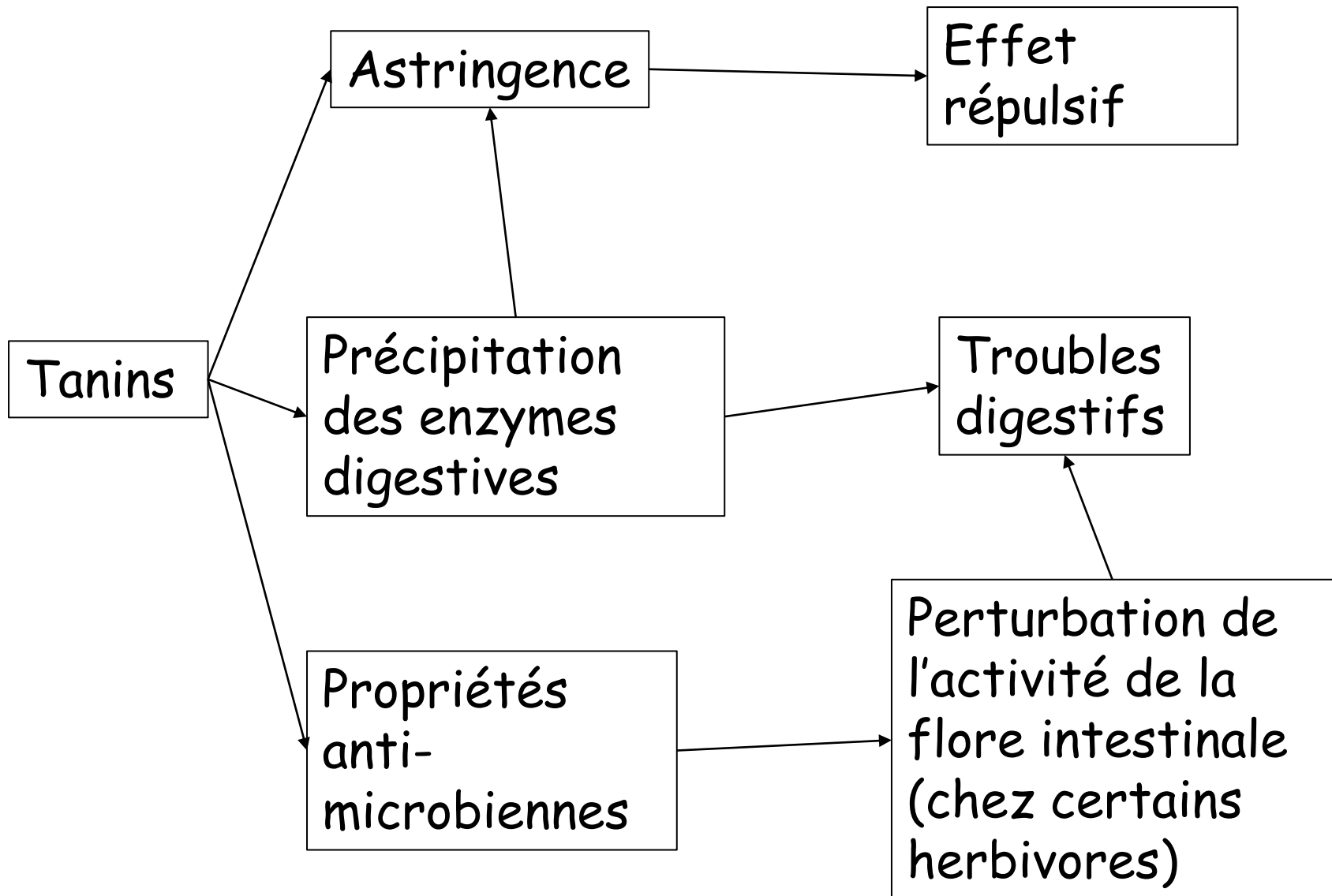


TP 2 : Tannins et anthocyanes chez la vigne

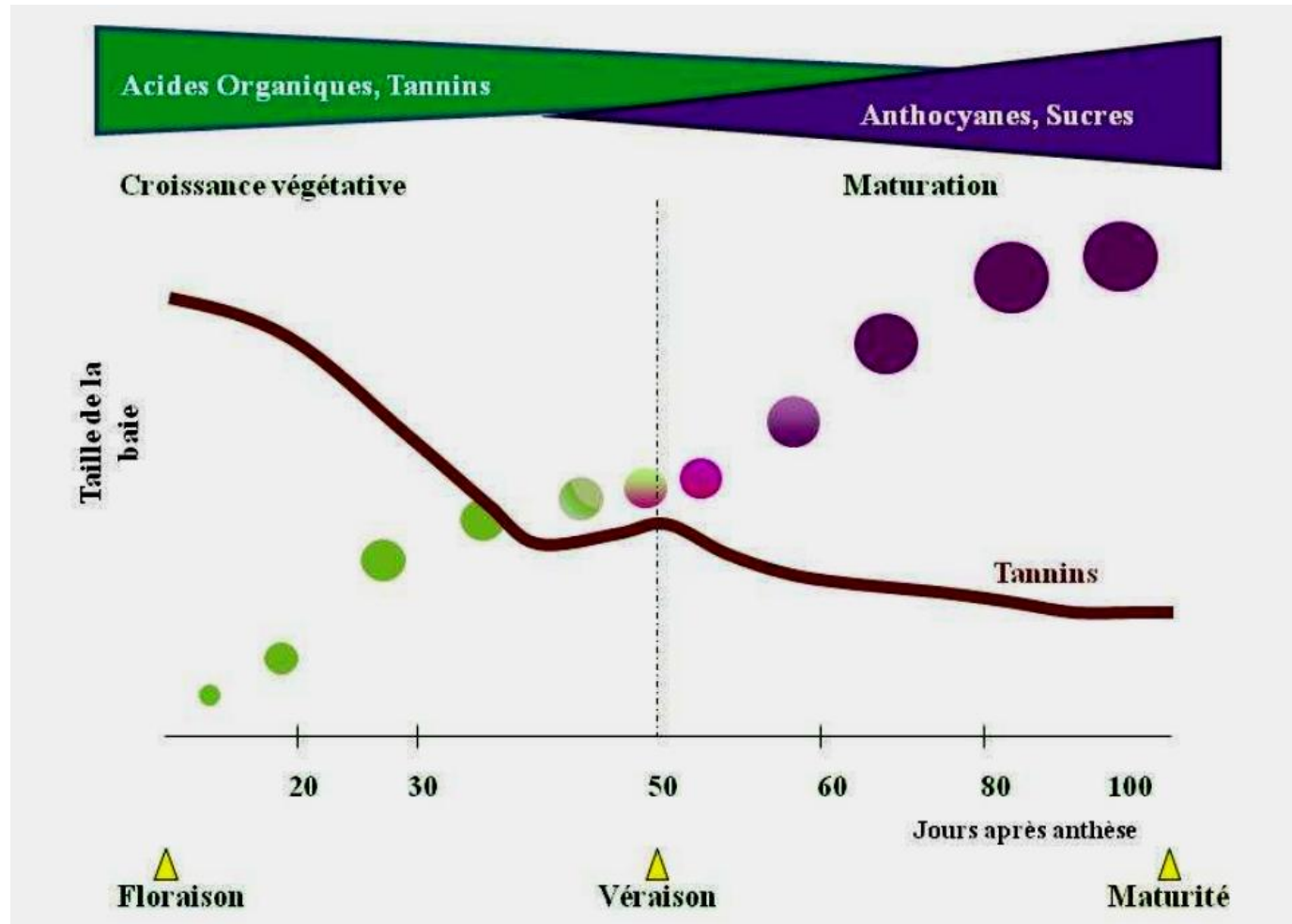
DOC 1 : Structure générale d'une baie de raisin



DOC 2 : Effets des tanins sur un consommateur herbivore (simplifié)



DOC 3 : Courbe de développement de la baie de raisin noir (D'après Combe, 1973)



Les **disques colorés** traduisent la taille et la couleur de la baie

Anthèse = stade où la fleur est à maturité

Véraison = moment de l'année où le grain de raisin gonfle et passe du vert au rouge vif.

DOC 4 : Variation de couleur d'une solution d'anthocyanes en fonction du pH

