DIRECTION GENERALE DES IMPOTS

ECOLE NATIONALE DES IMPOTS

SERIE 2 C.I.

ELEMENTS DE TECHNOLOGIE APPLIQUEE

TABLE ALPHABETIQUE

02-06

JANVIER 1974

Les chiffres de la 1ère colonne renvoient au numéro du document de la série O2.

Ceux de la 2è colonne indiquent les pages.

Acescence	01	29
Acétylène	04	19
Acides		
- acétique	01	29
- -	04	24
- malique	01	12 - 18
- minéraux (moût)	01	12
- organiques (moût)	01	12
- succinique	01	18
- tartrique	01	12 - 18 - 27
Alambic	04	13 - 15
Alambic à vases	04	17
Albumine	01	28
Alcools	04	
- à brûler	04	25
- acquis	02	3
- -	01	23
- applications	04	4 - 24 et s.
- bon goût	04	11
- butylique	04	4 - 5
- de bouche	04	24 - 27
- de cidre et poiré	04	11
- de marc	04	11
- de menthe	04	25
- de mutage	01	17
- de queue	04	11
- de synthèse	04	19
- de tête	04	11
- en puissance	01	23
- éthylique	01	17
- -	04	3 - 6
- imposables	04	5
- isopropylique	04	4 - 6 - 20 - 46
- méthylique	04	4 - 6 - 21 - 41
- modifié pour pharmacie	04	48
- naturels	04	27

Alcools (suite)		
- primaires	04	4
- propriétés physiques et chimiques	04	23
- propylique	04	4 - 6 - 20
- réactionnel	04	25
- secondaires	04	4 - 5
- supérieurs	01	17
- tertiaires	04	4 - 5
- usages	04	24
Alcoolat	04	24 - 33
Alcoomètre	04	37
Alcoométrie	04	35 et s.
Aldéhyde	01	17
-	04	5 - 10 - 24
Amer	04	32 - 34
Amidon	03	5
-	04	12
Anhydride sulfureux	01	17 - 18 - 29
-	02	4 - 7
Apéritif	04	24
Apéritif à base d'alcool	04	34
Apéritif à base de vin	04	32
Appellations d'origine	01	25 et s.
-	04	29 et s.
-	04	29 - 31
-	04	29 - 31
-	04	29
Aréométrie	04	35 et s.
Argent	05	
- origines	05	4
- propriétés physiques et chimiques	05	5
- utilisations	05	4
Armagnac	04	29
Betterave	04	11
Bière	03	
- définition	03	3
- composition	03	3
- fabrication	03	5
Bitter	04	32 - 34

Blanc d'oeuf	01	28
Boisson de raisins secs	01	25
Brassage	03	6
Calvados	04	11
Calvados du Pays d'Auge	04	29
Caséine	01	28
Casse brune	01	29
Cep	01	7
Cépages prohibés	01	31
Cétone	04	5 - 24
Chaptalisation	01	11
Cidre	02	
Cidre ou poiré doux	02	3
- moussoux	02	3
- pur jùs	02	3
Cognac	04	11 - 29 - 41
Collage des vins	01	28
- des cidres, poirés, hydromels	02	4 - 7
Colonne à plateaux	04	13 - 18
Compteurs des distilleries	04	43 et s.
Concassage du malt	03	6
Concentration des moûts	01	27 - 28
-	02	4
Concentration du vin	01	28
Condensation fractionnée	04	10 - 16
Conservation du vin	01	18
Contraction du mélange alcool-eau	04	23
Couleur du vin	01	15
Coupage des vins	01	27
Coupage des cidres et poirés	02	4
Curaçao	04	34
Cuve close (procédé de la)	01	21 - 22
Décoloration des vins	01	30
Dégorgeage	01	22
Degré apparent	04	39
Degré densimétrique des moûts	03	7
Degré réel	04	39
Dénaturation de l'alcool	04	45 et s.

Diffusion (voir vin)		
Distillation	04	7 - 9
Distillation fractionnée	04	10 - 11 - 20
Eau boisée	04	27
Eau de cologne	04	25
Eau de vie	04	24 - 27
Eau de vie fantaisie	04	28
Eau régale	05	4 - 6
Egrappage	01	16
Esprit	04	24 - 28
Esprit de bois	04	4
Esprit de vin	04	3
Ester	01	17
-	04	3 - 24
Ethane	04	3
Ethanol	04	3 - 4
Ether	04	3 - 4
Ether-sel	04	3
Ethylène	04	19
Ethylique (voir alcool)		
Fermentation alcoolique	01	15
-	03	6
-	04	7 - 9
Fermentation basse	03	6
Fermentation haute	03	6
Flegme	04	16
Fleur (maladie de la)	01	29
Fonction alcool	04	3
Fouloir	01	11 - 13
Fructose	01	11 - 17
Gay-Lussac	04	35
Genièvre	04	27
Gentiane	04	34
Germoir	03	5
Glucose	01	11 - 17 - 27 - 30
-	02	4
-	03	3 - 5
-	04	7 - 33

Glycérine	01	15 - 17 - 30
Goudron	04	34
Graisse (maladie de la)	01	29
Grenache	01	23
Houblon	03	3 - 6
Huiles essentielles	04	10 - 20
Hydromel	02	7
Institut national des appellations d'origine (I.N.A.O.)	01	25 - 26
-	04	29
Institut des vins de consommation courante (I.V.C.C.)	01	25
Inversion du sucre	04	12
Isomérisation	04	5
Isopropylique (voir alcool)		
Kirsch	04	28
Levure	01	15 - 21
Levure basse	03	6
Levure haute	03	6
Lie	01	18 - 22 - 24
-	02	4
Liqueur	04	24 - 33
Liqueur d'expédition	01	22
Liqueur digestive	04	34
Liqueur de tirage	01	21
Maccabéo	01	23
Madère	04	32
Maladies cryptogamiques	01	3
Maladies du vin	01	29
Malt	03	3 - 5
Maltage	03	5
Malvoisie	01	23
Manipulations autorisées		
sur les vins et les moûts	01	27
sur les cidres et poirés	02	4
sur les eaux de vie	04	27 - 28

Manipulations interdites		
sur les vins et les moûts	01	29
sur les cidres et poirés	02	4
Marc	01	16 - 19
-	02	4
Marc artificiel	04	28
Marc fantaisie	04	28
Marc (alcool de) : voir alcool		
Matières amylacées	04	12
-	03	3
Médicaments	04	25
Mélange d'eaux-de-vie	04	28
Mélasse	01	30
-	04	12
Métaux précieux	05	
Méthane	04	3
Methanol	04	3 et s.
Méthode biologique	04	7
Méthode champenoise	01	21
Méthylène type Régie	04	46
Méthyllique (voir alcool)		
Mildiou	01	3
Mistelle	04	32
Mouillage	01	30
-	02	4 - 5
-	04	28
Moût	01	11 et s. - 19
Muscat	03	6
Muscat de Samos	01	23
-	04	32
Mutage	01	17 - 19 - 23
-	04	32
Noir animal	01	30
Obscuratión de degré	04	41
Oïdium	01	3
Or	05	
- origines	05	3

Or (suite)		
- propriétés physiques et chimiques	05	3 - 4
- utilisations	05	3
Orge	03	3 - 5
-	04	12 - 27
Ouillage	01	18 - 28
Pasteur	01	28
Pasteurisation	01	28
-	02	4
Pépins	01	7 - 9 - 11
Pétillant de raisin	01	32
Petites eaux	04	16
Phylloxera	01	3
Pineau des Charentes	04	32
Piquette	01	16 - 25
Piqûre	01	29
Platine	05	
- origines	05	5
- propriétés physiques et chimiques	05	5 - 6
- utilisations	05	5
Poiré	02	3
Pousse (maladie de la)	01	29
Porto	04	32
Pressoir	01	13 - 16
Pressurage	01	19
Prise de mousse	01	21
Procédé général de dénaturation	04	45 - 46
Procédés spéciaux de dénaturation	04	45 - 47
Production de vin	01	3 et s.
Production de l'alcool	04	7 et s.
Produits de parfumerie et de toilette	04	25
Propanol (voir alcool propylique)		
Propylique (voir alcool)		
Râfle	01	7 - 9 - 16
Raisin	01	7
Raisins secs (boisson de) : voir boisson		
Rectificateur	04	16 - 17 - 19
Rectification	04	28

Repasse	04	16
Rhum et tafia	04	11 - 41
Richesse alcoolique	04	40
- acquise	01	23
- en puissance	01	23
- totale	01	24
- -	02	3
Saccharose	01	11
Samos (vin de)	04	32
Solvants	04	25
Soutirage	01	19 - 28
Spiritueux	04	3
- anisés	04	34
- complexes	04	40
- composés	04	31
Sucrage des vendanges et des moûts	01	11 - 27
Sucres du moût	01	11
Tables de correction	04	39
Table de la force réelle	04	39
Table de la richesse en alcool	04	40
Taille	01	7
Tanin	01	16 - 17 - 27 - 28
-	02	4
Terres d'infusoires	01	28
Touraillage	03	5
Tourne (maladie de la)	01	29
Trempage	03	5
Vermouth	04	24 - 32
Vigne	01	3 - 7
Vie aérobie	04	7
Vie anaérobie	01	15
-	04	7
Vin	01	
- composition	01	17
Vin à appellation d'origine contrôlée	01	26
- artificiel	01	25

Vin blanc	01	16 - 19
- bourru	01	22
- de cépages prohibés	01	31
- de 2 ^e cuvée (voir vin de sucre)		
- de diffusion	01	24
- de lie	01	24
- de liqueur	04	24 - 31 - 32
- de paille	01	23
- de pays	01	25
- de qualité (V.Q.P.R.D.)	01	26
- de sucre	01	25
- délimités de qualité supérieure (V.D.Q.S.)	01	25
- doux	01	17 - 19 - 22 - 23
- doux naturel (V.D.N.)	01	23
- d'une nuit	01	17
- gazéifié	01	22
- liquoreux	01	22 - 23
- moelleux	01	17 - 22
- mousseux	01	21 - 22
- rouge	01	16 - 19
- sec	01	16 - 19
- tranquille	01	22
Vinage	01	30
-	02	5
Vinaigre	01	29
-	04	5 - 24
Vinasse	04	12 - 19
Vinification	01	11 - 16 - 19
Vodka	04	27
Volume apparent	04	39
Volume réel	04	39
Whisky	04	27