RÉSOLUTION OIV-OENO 394A-2012

DÉSALCOOLISATION DES VINS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 ii de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT la résolution 10/2004 relative à la désalcoolisation partielle des vins adoptée par l'OIV en 2004,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Technologie », et des travaux du groupe d'experts « Droit et informations du consommateur » sur les des définitions des produits à faible teneur en alcool qui précisent notamment les limites du titre alcoométrique volumique,

CONSIDÉRANT que certaines pratiques œnologiques ayant des objectifs opposés doivent s'exclure,

CONSIDÉRANT que certaines techniques ont déjà montré leur efficacité pour la désalcoolisation partielle des vins,

CONSIDÉRANT qu'il est nécessaire de définir et préciser le type de matériau utilisé en fonction de l'objectif œnologique compte tenu que différents matériaux peuvent être utilisés pour aboutir au même objectif,

CONSIDÉRANT que certains produits vitivinicoles à faible teneur en alcool sont déjà définis dans certaines réglementations,

DÉCIDE : Sur proposition de la Commission II « Œnologie » de remplacer la fiche portant sur la désalcoolisation partielle des vins du Code international des pratiques œnologiques par la pratique séparative suivante :

PARTIE II

Chapitre 3 : Vin

3.5.16 : Désalcoolisation des vins

Définition :

Procédé consistant à éliminer une partie ou la presque totalité de l'éthanol des vins.

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

Objectif :

Obtenir des produits vitivinicoles possédant une teneur en alcool faible ou réduite

Prescription :

a. Les objectifs peuvent être atteints par des techniques séparatives seules ou en combinaison

- Evaporation partielle sous vide
- techniques membranaires
- distillation**

b. Ce procédé ne doit pas être utilisé sur des vins présentant des défauts organoleptiques.

c. L'élimination de l'alcool dans le vin ne doit pas être utilisée conjointement avec l'augmentation de la teneur en sucre dans les moûts correspondants

d. le pourcentage d'alcool peut être diminué conformément aux définitions des produits qui précisent notamment les limites du titre alcoométrique volumique.

e. La pratique sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié

Recommandation de l'OIV :

Admis[1]

---

[1] Note : Les produits issus de cette pratique ne seront pas considéréscomme des vins tels que définis dans le Chapitre III de la Partie I du Code International des pratiques œnologiques et cette pratique n'entrera en vigueur que suite à l'adoption des définitions des produits.

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012