RÉSOLUTION OIV-OENO 450A-2012

REDUCTION DE LA TENEUR EN SUCRE DES MOUTS

L'ASSEMBLEE GENERALE,

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

SUR PROPOSITION de la Commission Œnologie et compte tenu des travaux du groupe d'experts « Technologie », sur les techniques de réduction de la teneur en sucre des moûts

DECIDE: sur proposition de la Commission II « Oenologie » d'introduire dans la partie II, chapitre 2 de dudit « Code international des pratiques œnologiques» les pratiques et traitements œnologiques suivants:

Partie II

Chapitre 2 : MOUTS

2.1.25 : Réduction de la teneur en sucre des moûts

Définition :

Opération consistant à retirer une certaine quantité de sucre d'un moût de raisin.

Objectifs :

a. Produire des moûts à faible teneur en sucre.

b. Elaborer un vin à teneur réduite en éthanol par la diminution de la teneur en sucre du moût.

Prescriptions :

a. Se reporter à la fiche générale sur les traitements des moûts et des vins avec les techniques séparatives utilisées dans le traitement des moûts (fiche 2.0) et à la fiche

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

© OIV 2012

sur lapplication des techniques membranaires aux moûts, (fiche 2.0.1)

b. Les objectifs peuvent être atteints par différentes techniques :

- couplage membranaire
- autres méthodes **[1]

c. Le traitement entraîne une diminution du volume en fonction de la quantité et de la teneur en sucre de la solution sucrée retirée du moût initial.

d. Les procédés doivent permettre de conserver les teneurs en constituants du moût, autres que le sucre.

e. La réduction de la teneur en sucre des moûts exclut la désalcoolisation des vins dont ils sont issus

f. Cette pratique ne doit pas être utilisée conjointement avec des techniques d'enrichissement des moûts et des vins

g. La diminution de la teneur en sucre est limitée du fait de la diminution importante de volume et des performances des techniques de séparation utilisées

h. pour l'objectif b) le produit final doit respecter la définition du vin.

Recommandation de l'OIV :

Se reporter aux fiches concernant les pratiques et traitements mentionnés ci-dessus.

---

[1] A décrire ultérieurement si nécéssaire

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

© OIV 2012