# RESOLUTION OIV/ECO 287/2010

# VIN DOUX DONT LE SUCRE RESIDUEL PROVIENT DU RAISIN

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux des groupes d'experts "Droit et information au consommateur" et "Code international des pratiques œnologiques",

DECIDE:

D'introduire dans ledit « Code international » la définition suivante:

# PARTIE I

## Chapitre 4: Vins spéciaux

### 4.6. Vin doux dont le sucre résiduel provient du raisin :

Le vin doux dont le sucre résiduel provient du raisin est un vin présentant une teneur en sucres résiduels de la fermentation, glucose plus fructose, supérieure ou égal à 45g/l. et résultant exclusivement de la fermentation alcoolique partielle, de raisins ou de moût de raisin, dont la teneur en sucre a été exclusivement obtenue naturellement, pendant la maturation des raisins, ou peut être obtenue conformément aux prescriptions de la fiche 1.10 "Maîtrise de la richesse en sucre de la vendange", notamment le passerillage, le tri sélectif des raisins et la cryosélection.

Le titre alcoométrique volumique acquis du vin ne pourra pas être inférieur à 4,5 %.

Le titre alcoométrique volumique potentiel des raisins avant la fermentation ne pourra pas être inférieur à 15%.



Exemplaire certifié conforme Tbilisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Fredercio CASTELLUCCI

© OIV 2010