RÉSOLUTION OIV/OENO 196/2009

MACERATION (Fiche générale)

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

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts «Technologie»,

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

PARTIE II

Chapitre I

MACERATION

Définition

Procédé consistant à laisser en contact pendant un temps plus ou moins prolongé les parties solides et liquides de la vendange. La macération s'accomplit avant, simultanément ou après la fermentation.

Objectif

Dissolution des substances contenues dans le raisin notamment des composés phénoliques, des arômes et leurs précurseurs.

Prescriptions

L'objectif peut être atteint :

a. Par macération selon la technique traditionnelle de cuvaison (II 1.6)

b. Par macération carbonique (II 1.7)

c. Par macération après chauffage de la vendange (II 1.8)

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009

d. Par macération pré-fermentaire à froid pour l'élaboration des vins blancs (II 1.14)
e. Par macération pré-fermentaire à froid pour l'élaboration des vins rouges (II 1.15)
f. Par macération post-fermentaire à chaud des raisins rouges dite macération finale a chaud (II 2.3.9)
g. Par macération de raisins passerillés ou de leur marc dans un vin (II 2.3.10)

Recommandation OIV :

Se reporter aux pratiques et traitements mentionnés ci-dessus

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009