

## RÉSOLUTION OIV/OENO 278/2009

### **MACERATION DE RAISINS PASSERILLES OU DE LEUR MARC DANS UN VIN**

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 œnologiques suivantes :

## **PARTIE II**

### **Chapitre 3**

#### **Macération de raisins passerillés ou de leur marc dans un vin**

##### **Définition:**

Procédé consistant à faire macérer des raisins passerillés ou atteint de pourriture noble, ou de leur marc obtenu après fermentation, dans un vin.

##### **Objectifs :**

a. Augmenter le contenu du vin :

- En sucres
- En composés phénoliques,
- En composés aromatiques

## **Prescriptions :**

- a. Déterminer la durée de la macération en fonction des caractéristiques du vin, du type de raisin et du type de vin recherché.
- b. Eviter une extraction excessive des composés phénoliques par une durée de macération trop longue.
- c. le vin, les raisins passerillés et les marcs obtenus après une fermentation doivent tous être de la même vendange

## **Recommandation de l'OIV**

Admis