

RÉSOLUTION OENO 11/2005

MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID POUR L'ELABORATION DES VINS BLANCS

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 CONNAISSANCES des travaux du groupe d'experts « Technologie du vin »
DECIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » d'introduire dans ledit Code les pratiques et traitements suivants :

MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID POUR L'ELABORATION DES VINS BLANCS

DEFINITION

Procédé consistant à faire macérer à froid des raisins blancs, égrappés ou foulés et accessoirement entiers et à les conserver en macération, avant le pressurage et la fermentation à une température et pendant une durée adaptées à l'objectif recherché.

OBJECTIF

favoriser l'extraction des constituants de la pellicule, en particulier les précurseurs d'arômes, par des processus diffusionnels et enzymatiques afin d'augmenter la complexité aromatique et gustative des vins

PRESCRIPTIONS

- a. Évaluer l'état sanitaire et la maturité des raisins pour déterminer l'intérêt de la technique ou favoriser les processus diffusionnels, enzymatiques ou biochimiques recherchés,
- b. Maîtriser les phénomènes oxydatifs par des moyens appropriés,
- c. Eviter une extraction significative des composés phénoliques par un sulfitage excessif, par une température trop élevée ou une durée de macération trop longue,
- d. Eviter l'activité microbienne par une hygiène et une maîtrise thermique adaptées,



- e. Déterminer la durée de la macération en fonction des caractéristiques des raisins, d'une part, et du type de vin recherché d'autre part.

RECOMMANDATIONS DE L'OIV :

ADMIS