

RÉSOLUTION OENO 12/2005

MACERATION PRÉFERMENTAIRE A FROID POUR L'ELABORATION DES VINS ROUGES

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 :

Macération préfermentaire à froid pour l'élaboration des vins rouges

Définition

Procédé consistant à faire macérer à froid des raisins rouges égrappés et/ou foulés ou accessoirement entiers maintenus en contact avec le moût à une température et pendant une durée adaptées à l'objectif recherché avant le démarrage de la fermentation alcoolique.

Objectifs

Favoriser l'extraction de constituants de la pellicule par des processus diffusionnels et enzymatiques afin d'augmenter la complexité aromatique et gustative des vins et d'améliorer les caractéristiques de la couleur.

Prescriptions :

- a. Evaluer l'état sanitaire et la maturité des raisins pour déterminer l'intérêt de la technique,
- b. Maîtriser les phénomènes oxydatifs par des moyens adaptés
- c. Eviter l'activité microbienne par une hygiène, une maîtrise thermique et une durée de macération adaptées, ,

- d. 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