

RÉSOLUTION OENO 2/2002

MAITRISE DE LA RICHESSE EN SUCRE DE LA VENDANGE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Code international des pratiques oenologiques »,

DECIDE:

SUR PROPOSITION de la Commission II « Oenologie », de remplacer dans le « Code international des pratiques oenologiques » le point d) des prescriptions de la fiche 1.10 « Maîtrise de la richesse en sucre de la vendange » de la manière suivante:

PARTIE II

Chapitre 1: Raisins

1.10. Maîtrise de la richesse en sucre de la vendange

Prescriptions:

d) Cryosélection dans le vignoble sans recours à des procédés physiques :

Opération consistant à laisser les raisins geler partiellement sur pied, suivi d'un pressurage à basse température, afin d'obtenir un moût plus riche en sucre.

e) Cryosélection par procédés physiques :

- Procédé consistant à congeler partiellement les raisins en chambre froide, suivi d'un pressurage à basse température, afin d'obtenir un moût plus riche en sucre .