

RÉSOLUTION OENO 6/2002

SOUTIRAGE

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 ledit « Code international des pratiques oenologiques », la fiche « Soutirage » par la fiche suivante :

PARTIE II

Chapitre 3 : Vins

Soutirage

Définition :

Opération consistant à transférer un vin d'un récipient vinaire dans un autre en permettant la séparation des dépôts solides du liquide.

Objectifs :

- a. Séparer les vins des lies, et/ou des dépôts provenant de l'adjonction de clarifiants, déposés au fond du récipient
- b. Séparer les vins des micro-organismes à la fin de la fermentation alcoolique et/ou malolactique, ou des altérations bactériennes ou levuriennes
- c. Permettre la réalisation de l'ensemble des opérations de vinification, de traitement ou de transport des vins
- d. Permettre la stabilisation tartrique par refroidissement et la séparation des cristaux de tartrates (bitartrate de potassium et tartrate de calcium)

Prescriptions :

Le soutirage peut s'opérer :

- e. Soit à l'abri de l'air afin d'éviter toute oxydation,
- f. Soit avec une aération, pour éliminer le sulfure d'hydrogène ou pour réduire le dioxyde de carbone ou pour créer une oxydation ménagée,
- g. Soit à température ambiante, soit après refroidissement pour éviter la perte de gaz carbonique éventuelle,
- h. Soit par le principe des vases communicants, soit avec des pompes ou des récipients à main,
- i. Dans le cas du soutirage à l'abri de l'air, le récipient de destination doit être inerté par du dioxyde de carbone, de l'azote ou de l'argon. Ces gaz doivent répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.

Recommandation de l'O.I.V. :

Admis.