RÉSOLUTION OENO 7/2002

VINS SPECIAUX - TRANSVASAGE

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 » d'introduire dans le « Code International des pratiques oenologiques » les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 4 : Vins spéciaux : les vins mousseux

Transvasage

Définition

Opération consistant à transférer d'un récipient vinaire dans un autre, un vin mousseux de façon isobarométrique

Objectifs :

a. Permettre la séparation des vins des lies, et/ou des dépôts provenant de l'adjonction de clarifiants, déposés au fond du récipient

b. Permettre des assemblages, des coupages ou des mélanges.

c. Permettre des clarifications physiques par filtration, centrifugation, etc.

d. Permettre la séparation des cristaux, la stabilisation tartrique par refroidissement et la séparation des cristaux de tartrates (bitartrate de potassium et tartrate de calcium)

e. Procéder à l'embouteillage isobarométrique

Exemplaire certifié conforme Bratislava, 28 juin 2002
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2002

Prescriptions :

Le transvasage peut s'opérer :

a. A l'abri de l'air afin d'éviter toute oxydation

b. A température ambiante, ou de préférence après refroidissement pour éviter la perte de gaz carbonique éventuelle,

c. Par le principe des vases communicants ou avec des pompes

d. 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'OIV. :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Bratislava, 28 juin 2002
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2002