

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

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.