RESOLUTION OENO 2/2001

DESHYDRATATION PARTIELLE DES VINS

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 la Partie II dudit « Code International; » les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 3: Vins

Déshydratation partielle des vins

Définition :

Procédé consistant à concentrer le vin par élimination d'eau.

Objectif:

Augmenter le titre alcoométrique volumique du vin.

Prescriptions :

a. L'objectif peut être atteint par différentes techniques dites techniques soustractives d'enrichissement,

b. Ce procédé ne doit s'appliquer qu'à des vins ne présentant aucun défaut organoleptique.

c. L'élimination d'eau dans le vin ne peut être cumulée avec l'éventuelle élimination d'eau dans le raisin ou le moût correspondant.

Exemplaire certifié conforme Adelaide, 17 octobre 2001
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2001

Recommandation de l'OIV :

Se reporter à la fiche concernant la pratique mentionnée ci-dessus.

Exemplaire certifié conforme Adelaide, 17 octobre 2001
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2001