

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.



Recommandation de l'OIV :

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