

## **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.