RESOLUTION OENO 3/2001

CONCENTRATION DU VIN PAR LE FROID/CRYOCONCENTRATION

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 et de modifier en conséquence, la fiche « Traitement par le froid » (3.3.4):

PARTIE II

Chapitre 3: Vins

Concentration du vin par le froid/Cryoconcentration

Définition:

Procédé consistant à concentrer le vin par congélation partielle et élimination physique de la glace ainsi formée.

Objectif:

Voir fiche « Déshydratation partielle des vins ».

Prescriptions:

a. Voir fiche « Déshydratation partielle des vins ».

b. La concentration ne peut conduire à réduire de plus de 20% le volume initial ni à augmenter de plus de 2% le titre alcoométrique initial du vin.

Recommandation de l'O.I.V.:

Admis.

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

© OIV 2001