

RESOLUTION OENO 7/2001

FERMENTATION EN RECIPIENTS EN BOIS DE FAIBLE CAPACITE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Technologie du vin »,
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 Vins

Fermentation en récipients en bois de faible capacité

Définition:

Conduite de la fermentation alcoolique et éventuellement de la fermentation malolactique des vins en récipients en bois de faible capacité.

Objectifs:

- a. Favoriser les mécanismes physiques et chimiques naturels qui conduisent à l'enrichissement du vin en substances cédées par le bois et ceci lorsque les récipients sont de capacité maximale de 600 litres;
- b. Permettre la transformation par les microorganismes des substances cédées par le bois;
- c. Obtenir un contact le plus étroit possible entre les lies et le vin, afin de favoriser les migrations des composants des levures vers le vin, par autolyse.

Prescriptions:

- a. Il est recommandé d'utiliser un moût partiellement clarifié à température adaptée à l'objectif fermentaire;
- b. Il est recommandé, pour l'efficacité du processus et pour favoriser au maximum la dissipation de la chaleur de fermentation que le rapport volume/surface du récipient en bois soit optimisé, en fonction du produit à élaborer;
- c. Pour la construction du récipient, seront utilisés uniquement des bois qui conservent leur structure naturelle. Les techniques de tonnellerie définies pour la construction des fûts neufs auront été utilisées pour optimiser les objectifs. La traçabilité du bois est recommandée et, a minima, la date de fabrication devra être gravée dans un endroit bien visible;
- d. La surface intérieure des récipients pourra être régénérée par des techniques usuelles de tonnellerie. Dans ce cas, la date de réalisation devra être gravée de manière bien visible.

Recommandation de l'OIV:

Admis.