

RESOLUTION OENO 9/2001

UTILISATION DE MORCEAUX DE BOIS DE CHENE DANS L'ELABORATION 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

Utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins

Définition:

Utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins

Objectif:

Transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne.

Prescriptions;

- a. Les morceaux de bois (provenant des espèces du *Quercus*) devront être de taille appropriée.
- b. Les morceaux de bois de chêne peuvent être grillés ou brûlés mais non carbonisés, y compris en surface.
- c. La quantité de morceaux de bois de chêne pouvant être ajoutés au vin est laissée à la discrétion du vinificateur.

- d. Les morceaux de bois de chêne devront répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'O.I.V.

Admis.