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.

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

© OIV 2001

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

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