RESOLUTION OENO 2/99

FLOTTATION

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 ledit « Code international », les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

Flottation

Définition :

Opération consistant à injecter du gaz dans un moût, de façon à entraîner à sa surface les particules ou les microorganismes présents.

Objectifs :

a. Obtenir une clarification rapide avec ou sans l'adjonction de clarifiants;
b. Réduire la population indigène des micro organismes avant la fermentation alcoolique pour l'ensemencement ultérieur des levures sélectionnées;
c. Réaliser la clarification continue et régulariser la quantité de matériel à éliminer;
d. Obtenir éventuellement l'oxygénation pendant la clarification.

Prescriptions :

La clarification peut s'opérer :

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999

a. Soit à l'abri de l'air en utilisant de l'azote ou du dioxyde de carbone, soit avec une aération pour favoriser l'oxydation des composés oxydables et rendre la couleur du vin plus stable à l'aération;

b. Soit à température ambiante, soit après refroidissement, soit avec des systèmes en continu qui permettent de contrôler en temps réel la concentration des clarifiants et la vitesse de clarification;

c. Soit de manière statique avec des récipients opportuns;

d. Les produits utilisés doivent répondre aux prescriptions du Codex Oenologique international.

Recommandation de l'O.I.V. :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Mayence, 9 juillet 1999
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1999