RESOLUTION OENO 2/98

DESHYDRATATION PARTIELLE DES MOUTS

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; » la définition suivante:

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

Déshydratation partielle des moûts

Définition :

Opération consistant à éliminer une certaine quantité d'eau d'un moût de raisin.

Objectifs:

a. Augmenter la teneur en sucre d'un moût destiné à être fermenté;
b. Produire des moûts caramélisés;
c. Produire des moûts concentrés;
d. Préparer l'élaboration du sucre de raisin.

Prescriptions :

a. Les objectifs peuvent être atteints par différentes techniques dites techniques soustractives d'enrichissement:

Exemplaire certifié conforme Lisbonne, 26 juin 1998
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1998

- Concentration par le froid;
- Osmose inverse;
- Evaporation partielle sous vide;
- Evaporation partielle sous pression atmosphérique;

b. Pour l'objectif sous a), la concentration ne peut conduire à réduire de plus de 20% le volume initial ni à augmenter de plus de 2% le titre alcoométrique potentiel initial du moût.

c. L'élimination d'eau dans le moût ne pourra être cumulée avec l'élimination d'eau dans le vin correspondant (seulement pour l'objectif a).

Recommandations de l'OIV :

Se reporter aux fiches concernant les pratiques et traitements mentionnés ci-dessus.

Exemplaire certifié conforme Lisbonne, 26 juin 1998
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1998