

## RESOLUTION OENO 3/98

### EVAPORATION PARTIELLE SOUS PRESSION ATMOSPHERIQUE

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 » la définition suivante :

## PARTIE II

### Chapitre 2 : Moûts

#### Evaporation partielle sous pression atmosphérique

##### Définition :

Opération qui consiste à éliminer une certaine quantité d'eau du moût de raisin dans un système évaporateur, à pression atmosphérique.

##### Objectifs

Voir 2.6. b, c et d.

##### Prescriptions :

a. L'évaporation peut se faire dans des chaudrons ouverts, avec ou sans agitation, chauffés:

- Par feu direct, ou
- Par des chemises de vapeur ou d'un autre fluide calorifique.

b. Ces opérations doivent être conduites de façon à obtenir le degré de concentration et de caramélisation recherché du sucre sans obtenir des altérations de goût non voulues.



## **Recommandation de l'OIV :**

Admis.