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.

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

© OIV 1998

Recommandation de l'OIV :

Admis.

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

© OIV 1998