

## **RESOLUTION OENO 4/98**

### **CONCENTRATION DU MOÛT PAR LE FROID**

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**

##### **Concentration du moût par le froid/Cryoconcentration**

###### **Définition :**

Procédé consistant à concentrer le moût par congélation partielle et élimination de la glace ainsi formée.

###### **Objectif :**

Voir 2.6 a et c.

###### **Prescriptions :**

Il est conseillé d'effectuer un léger sulfitage du moût avant de le congeler.

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

Admis.