RESOLUTION OENO 4/98

CONCENTRATION DU MOUT 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.

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

© OIV 1998