RESOLUTION OENO 5/98

PASSERILLAGE PAR TRAITEMENT PHYSIQUE

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 1 : Raisins

Passerillage par traitement physique

Définition :

Procédé consistant à prolonger la maturation du raisin en chambre climatique régulée par une circulation d'air déshydraté et éventuellement chauffé.

Objectifs :

Parfaire la maturation du raisin lorsque les conditions climatiques sont défavorables et obtenir un enrichissement en sucre et en tous les éléments à l'exception de l'acide malique.

Prescriptions :

a. La récolte doit être manuelle et le transport de la vendange réalisée en caisses perforées de petite capacité ;

b. La distribution de l'air dans la chambre climatique devra être aussi homogène que possible ;

c. La température interne de la baie ne devrait pas dépasser 30°C ;

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

© OIV 1998

d. La concentration ne peut conduire à réduire de plus de 20 % le volume initial, ni à augmenter de plus de 2 % vol. le titre alcoométrique potentiel initial, à l'exception du cas de certains vins spéciaux.

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