RÉSOLUTION OENO 5/97

TRAITEMENT A LA GELATINE

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 le « Code International», la définition suivante :

PARTIE II

Chapitre 2 : Moûts

Traitement à la gélatine

Définition :

Addition de gélatine au moût.

Objectifs :

a. Diminution des composés polyphénoliques du moût pour en abaisser l'astringence, avant la fermentation.

b. Elimination de particules insolubles dans le moût.

Prescription :

Cette gélatine doit répondre aux prescriptions du Codex Œnologique International ;

Recommandation de l'OIV :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Buenos Aires, 5 décembre 1997
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1997