RÉSOLUTION OENO 9/97

EMBOUTEILLAGE A CHAUD

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 », de remplacer dans le « Code International », la fiche 3.8 par la définition suivante :

PARTIE II

Chapitre 3 : Vins

Embouteillage à chaud

Définition :

Mise en bouteille du vin préalablement réchauffé et bouchage immédiat de la bouteille.

Objectifs :

a. La stabilisation biologique du vin ;

b. L'élimination de l'oxygène ;

c. La stabilisation physico-chimique.

Prescription:

Le vin ne doit pas être réchauffé à plus de 45°C.

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