RÉSOLUTION OENO 7/95

PRISE DE MOUSSE : FACILITER LA MULTIPLICATION DES LEVURES

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts "Code International des Pratiques Oenologiques"

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II "Oenologie", d'introduire dans le dit "Code International" la définition suivante :

PARTIE II - Chapitre C : Vins

Utilisation des sels nutritifs et des facteurs de croissance pour les levures facilitant la prise de mousse

Définition :

Ajout de sels d'ammonium et de thiamine aux vins de base destinés à la prise de mousse.

Objectif :

Faciliter la multiplication des levures, lors de la prise de mousse en bouteille ou en cuve close, des vins renfermant encore des sucres de raisin ou additionnés d'une liqueur de tirage.

Prescriptions :

Les sels nutritifs et autres facteurs de croissance utilisés doivent être:

a. Pour les sels nutritifs, de phosphate diammonique, ou de sulfate d'ammonium à la dose maximale de 0,3 g/l (exprimé en sel).

b. Pour les facteurs de croissance, la thiamine sous forme de chlorhydrate de thiamine (*) à la dose maximale de 0,6 mg/l. (exprimé en thiamine)c

c. Ces substances doivent répondre aux prescriptions du "Codex oenologique international"

Exemplaire certifié conforme Punta del Este, 1 décembre 1995
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1995

(*) Ce traitement ne pourra être admis que lorsque la prescription sera définie dans le Codex oenologique international.

Exemplaire certifié conforme Punta del Este, 1 décembre 1995
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1995