

## RÉSOLUTION OIV-OENO 450A-2012

### REDUCTION DE LA TENEUR EN SUCRE DES MOÛTS

L'ASSEMBLEE GENERALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 ii de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'organisation internationale de la vigne et du vin

SUR PROPOSITION de la Commission Œnologie et compte tenu des travaux du groupe d'experts « Technologie », sur les techniques de réduction de la teneur en sucre des moûts

DECIDE: sur proposition de la Commission II « Oenologie » d'introduire dans la partie II, chapitre 2 de dudit « Code international des pratiques œnologiques» les pratiques et traitements œnologiques suivants:

#### Partie II

#### Chapitre 2 : MOÛTS

#### 2.1.25 : Réduction de la teneur en sucre des moûts

##### Définition :

Opération consistant à retirer une certaine quantité de sucre d'un moût de raisin.

##### Objectifs :

- a. Produire des moûts à faible teneur en sucre.
- b. Elaborer un vin à teneur réduite en éthanol par la diminution de la teneur en sucre du moût.

##### Prescriptions :

- a. Se reporter à la fiche générale sur les traitements des moûts et des vins avec les techniques séparatives utilisées dans le traitement des moûts (fiche 2.0) et à la fiche

sur l'application des techniques membranaires aux moûts, (fiche 2.0.1)

b. Les objectifs peuvent être atteints par différentes techniques :

- couplage membranaire
- autres méthodes \*\*<sup>[1]</sup>
  - c. Le traitement entraîne une diminution du volume en fonction de la quantité et de la teneur en sucre de la solution sucrée retirée du moût initial.
  - d. Les procédés doivent permettre de conserver les teneurs en constituants du moût, autres que le sucre.
  - e. La réduction de la teneur en sucre des moûts exclut la désalcoolisation des vins dont ils sont issus
  - f. Cette pratique ne doit pas être utilisée conjointement avec des techniques d'enrichissement des moûts et des vins
  - g. La diminution de la teneur en sucre est limitée du fait de la diminution importante de volume et des performances des techniques de séparation utilisées
  - h. pour l'objectif b) le produit final doit respecter la définition du vin.

### **Recommandation de l'OIV :**

Se reporter aux fiches concernant les pratiques et traitements mentionnés ci-dessus.

---

<sup>[1]</sup> A décrire ultérieurement si nécessaire