



## RÉSOLUTION OENO 11/2005

### **MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID POUR L'ELABORATION DES VINS BLANCS**

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,

AYANT PRIS CONNAISSANCES des travaux du groupe d'experts « Technologie du vin »  
DECIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » d'introduire dans ledit Code les pratiques et traitements suivants :

### **MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID POUR L'ELABORATION DES VINS BLANCS**

#### **DEFINITION**

Procédé consistant à faire macérer à froid des raisins blancs, égrappés ou foulés et accessoirement entiers et à les conserver en macération, avant le pressurage et la fermentation à une température et pendant une durée adaptées à l'objectif recherché.

#### **OBJECTIF**

favoriser l'extraction des constituants de la pellicule, en particulier les précurseurs d'arômes, par des processus diffusionnels et enzymatiques afin d'augmenter la complexité aromatique et gustative des vins

#### **PRESCRIPTIONS**

- a. Évaluer l'état sanitaire et la maturité des raisins pour déterminer l'intérêt de la technique ou favoriser les processus diffusionnels, enzymatiques ou biochimiques recherchés,
- b. Maîtriser les phénomènes oxydatifs par des moyens appropriés,
- c. Eviter une extraction significative des composés phénoliques par un sulfitage excessif, par une température trop élevée ou une durée de macération trop longue,
- d. Eviter l'activité microbienne par une hygiène et une maîtrise thermique adaptées,



- e. Déterminer la durée de la macération en fonction des caractéristiques des raisins, d'une part, et du type de vin recherché d'autre part.

## **RECOMMANDATIONS DE L'OIV :**

ADMIS