

RÉSOLUTION OENO 13/2005

MACERATION POST FERMENTAIRE A CHAUD DES RAISINS ROUGES DITE MACERATION FINALE A CHAUD

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 POST FERMENTAIRE A CHAUD DES RAISINS ROUGES DITE MACERATION FINALE A CHAUD

Définition

Procédé consistant à prolonger la macération fermentaire par une macération post fermentaire à chaud.

Objectifs

- a. Compléter la libération des constituants de la pellicule réalisée par les macérations préfermentaire et fermentaire.
- b. Améliorer la structure polyphénolique des vins et les caractéristiques de la couleur.

Prescriptions

- a. Déconseiller l'usage de cette technique lorsque l'état sanitaire de la vendange est déficient,
- b. S'assurer que la fermentation alcoolique est bien terminée
- c. Protéger des phénomènes oxydatifs, en particulier pendant la phase de chauffage du vin par une saturation en dioxyde de carbone

- d. Porter l'ensemble de la cuvée à une température de 40 à 45 °C
- e. Déterminer la durée de la macération à chaud en fonction des caractéristiques des raisins, d'une part, et du type de vin recherché d'autre part.
- f. Refroidir de préférence la cuvée avant l'écoulage et le pressurage

Recommandation de l'OIV :

Admis