

## **RESOLUTION OENO 1/2001**

### **EVAPORATION PARTIELLE SOUS VIDE**

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 », d'introduire dans ledit « Code International; » les pratiques et traitements oenologiques suivants :

### **PARTIE II**

#### **Chapitre 2 : Moûts**

##### **Evaporation partielle sous vide (fiche 2.1.12.2)**

###### **Définition :**

Procédé consistant à concentrer le moût à température modérée par évaporation d'une partie de l'eau dans un échangeur thermique soumis à un vide poussé.

###### **Objectifs :**

Voir fiche « Déshydratation partielle des moûts »

###### **Prescriptions :**

- a. Choisir de préférence un fonctionnement continu plutôt qu'en recirculation ;
- b. Le traitement entraînant une concentration de tous les constituants, son application doit être limitée aux moûts qui le justifient et ne doit pas modifier le type de vin élaboré ;
- c. Cette pratique est déconseillée pour les moûts issus de cépages présentant des arômes variétaux libres en quantité significative ;
- d. Un compteur volumétrique permettra de mesurer le volume d'eau éliminé ;



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

Admis.