

RESOLUTION OENO 3/98

EVAPORATION PARTIELLE SOUS PRESSION ATMOSPHERIQUE

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; » la définition suivante :

PARTIE II

Chapitre 2 : Moûts

Evaporation partielle sous pression atmosphérique

Définition :

Opération qui consiste à éliminer une certaine quantité d'eau du moût de raisin dans un système évaporateur, à pression atmosphérique.

Objectifs

Voir 2.6. b, c et d.

Prescriptions :

- a. L'évaporation peut se faire dans des chaudrons ouverts, avec ou sans agitation, chauffés:
 - Par feu direct, ou
 - Par des chemises de vapeur ou d'un autre fluide calorifique.
- b. Ces opérations doivent être conduites de façon à obtenir le degré de concentration et de caramélisation recherché du sucre sans obtenir des altérations de goût non voulues.



Recommandation de l'OIV :

Admis.