

## **2. MOÛTS**

### **2.1.6. TRAITEMENT A LA GELATINE (OENO 5/97)**

*Définition :*

Addition de gélatine au moût.

*Objectifs :*

- a) Diminution de composés polyphénoliques du moût pour en abaisser l'astringence, avant la fermentation.
- b) Élimination de particules insolubles dans le moût.

*Prescriptions :*

Cette gélatine doit répondre aux prescriptions du *Codex œnologique international* ;

*Recommandation de l'OIV :*

Admis.