3. VINS

3.3.4. STABILISATION PAR LE FROID (5/88) (OENO 2/04)

Définition :

Opération qui consiste à refroidir le vin.

Objectifs :

Favoriser la cristallisation et la précipitation des tartrates de potassium et de calcium, l'insolubilisation de colloïdes et améliorer ainsi la stabilité du vin.

Prescriptions :

Le traitement se fait par l'action du froid hivernal ou artificiel, avec ou sans addition de cristaux de bitartrate de potassium suivi de la séparation par des moyens physiques des cristaux et des colloïdes précipités.

Recommandation de l'OIV :

Admis.