3. VINS

3.4. PROTECTION ET CONSERVATION DU VIN

3.4.1. OUILLAGE (5/88)

Définition :

Opération consistant à ajouter du vin dans un récipient vinaire afin de compenser les pertes normales pendant la conservation, de façon à le maintenir toujours plein.

Objectif :

Éviter tout contact du vin avec l'air pouvant entraîner une oxydation ou un développement microbien aérobie.

Prescription :

Le vin utilisé pour l'ouillage doit être le même vin ou avoir des caractéristiques semblables à celles du vin à ouiller afin de ne pas en modifier la qualité.

Recommandation de l'OIV :

Admis.