

International Standard Norme internationale



3835/3

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Equipment for vine cultivation and wine making — Vocabulary — Part 3

First edition — 1980-02-15

Matériel viti-vinicole — Vocabulaire — Partie 3

Première édition — 1980-02-15

UDC/CDU 663.255 : 001.4

Ref. No./Réf. n° : ISO 3835/3-1980 (E/F)

Descriptors : viticulture, viticultural and wine-making equipment, vocabulary / Descripteurs : viticulture, matériel viti-vinicole, vocabulaire.

Price based on 3 pages / Prix basé sur 3 pages

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards institutes (ISO member bodies). The work of developing International Standards is carried out through ISO technical committees. Every member body interested in a subject for which a technical committee has been set up has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council.

International Standard ISO 3835/3 was developed by Technical Committee ISO/TC 23, *Tractors and machinery for agriculture and forestry*, and was circulated to the member bodies in February 1978.

It has been approved by the member bodies of the following countries :

Australia	India	South Africa, Rep. of
Austria	Iran	Spain
Bulgaria	Ireland	Turkey
Chile	Italy	United Kingdom
Czechoslovakia	Korea, Dem. P. Rep. of	USSR
Denmark	Mexico	Yugoslavia
France	New Zealand	
Germany, F. R.	Romania	

No member body expressed disapproval of the document.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 3835/3 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 23, *Tracteurs et matériels agricoles et forestiers*, et a été soumise aux comités membres en février 1978.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Espagne	Roumanie
Allemagne, R. F.	France	Royaume-Uni
Australie	Inde	Tchécoslovaquie
Autriche	Iran	Turquie
Bulgarie	Irlande	URSS
Chili	Italie	Yougoslavie
Corée, Rép. dém. p. de	Mexique	
Danemark	Nouvelle-Zélande	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

iTeh STANDARD PREVIEW

(standard is blank)
This page intentionally left blank

ISO 3835-3:1980

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/sist/92ba5987-7e71-4200-92da-67af02bb6055/iso-3835-3-1980>

Equipment for vine cultivation and wine making — Vocabulary — Part 3

Matériel viti-vinicole — Vocabulaire — Partie 3

Scope and field of application

This International Standard gives a third list of the most frequent terms used in equipment for vine cultivation and wine making, together with their definitions.

NOTE — Some of the definitions are illustrated by drawings; the latter are given only for information.

Terms and definitions

34 must (crude must) : Fresh grape juice which has not undergone fermentation.

35 clear must : Crude must rid of its insoluble particles.

36 crude wine : Product resulting exclusively from the complete or partial fermentation of fresh grapes or must.

37 clear wine : Crude wine rid of its insoluble particles.

38 marc : Solid material from the grapes after passing through the press.

NOTE — The vatted grapes are commonly called vatted marc which is incorrect.

39 marc cake : Compressed marc.

40 sulphur doser : Apparatus determining the dosage of the sulphur dioxide prior to its introduction into the grapes, the must or the wine.

41 thermo-vinification : Wine-making process based on the heating of the grapes to a given temperature and their maintenance near this temperature for a period of time prior to fermentation.

Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale établit une troisième liste des termes les plus courants utilisés dans le domaine du matériel viti-vinicole et en donne les définitions.

NOTE — Des schémas complémentaires sont présentés pour rendre plus claires certaines définitions; ils ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Termes et définitions

34 moût (moût brut) : Jus de raisin frais qui n'a pas subi de fermentation.

35 moût clair : Moût brut débarrassé de ses particules insolubles.

36 vin brut : Produit résultant exclusivement de la fermentation, complète ou partielle, de la vendange fraîche ou du moût.

37 vin clair : Vin brut débarrassé de ses particules insolubles.

38 marcs : Matériaux solides de la vendange après leur passage au pressoir.

NOTE — Improprement, la vendange cuvée est couramment appelée «marc cuvé».

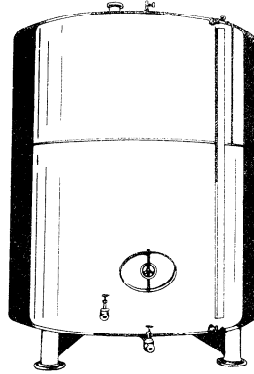
39 gâteau de marc : Masse agglomérée de marc.

40 sulfidoseur : Appareil dosant le dioxyde de soufre avant son incorporation à la vendange, au moût ou au vin.

41 macération à chaud : Procédé de vinification utilisant le chauffage de la vendange et son maintien dans la même zone de température avant fermentation.

42 wine-making vat : Vessel used for fermenting grapes or must.

42 cuve de vinification : Récipient servant à la fermentation des vendanges ou des moûts.



43 crumbling : Action of crumbling the mass of compressed grapes in the press in preparation for repressing.

43 émiettage; rebêchage : Action de fragmenter la vendange agglomérée dans le pressoir, pour la préparer à être de nouveau pressée.

44 apparatus for removing the vatted grapes : Apparatus allowing the removal of solid matter from fermentation vats.

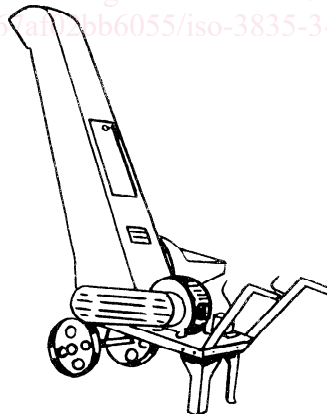
44 extracteur de vendange cuvée : Appareil permettant d'évacuer les matières solides hors des cuves de fermentation.

45 marc disintegrator : Apparatus for fragmenting the marc cakes.

45 émietteur de marc : Appareil destiné à fragmenter les gâteaux de marc.

ISO 3835-3:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/92ba5987-7e71-4200-92da-6a110b6055/iso-3835-3-1980>



46 must concentrator : Apparatus removing part of the water in the must so as to obtain must which is richer in sugars.

46 concentrateur de moût : Appareil éliminant une partie de l'eau de constitution du moût, afin d'obtenir un moût plus riche en sucres.

47 press filter : Apparatus formed of filter elements placed alternately between the plates.

47 filtre-pressé : Appareil constitué d'éléments filtrants, placés alternativement entre des plateaux.

48 plate filter : Press filter operating under low pressure for the filtration of low turbidity liquids.

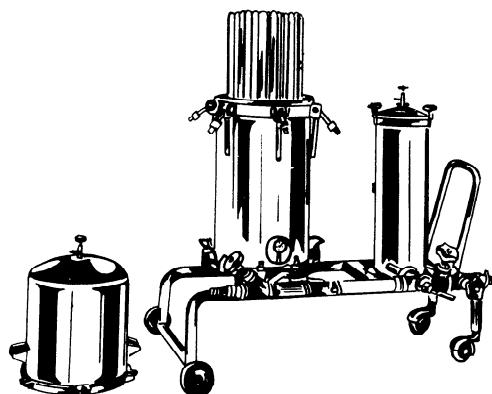
48 filtre à plateaux : Filtre-pressé fonctionnant sous faible pression avec des liquides peu chargés.

49 lees filter : Press filter operating under high pressure for the filtration of high turbidity liquids.

49 filtre à lies : Filtre-pressé fonctionnant sous forte pression avec des liquides très chargés.

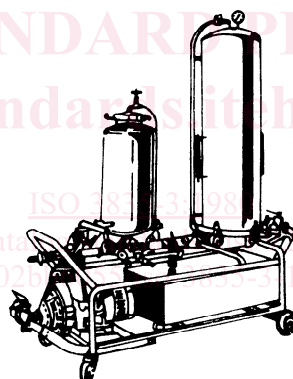
50 cartridge filter : Apparatus in which the filter element(s) consist(s) of a cartridge made of porous material.

50 filtre à cartouche : Appareil dont le ou les élément(s) filtrant(s) est ou sont constitué(s) par une cartouche en matière poreuse.



51 filteraid filter : Apparatus in which the filter element is composed of finely divided inert particles (Kieselguhr) held on supports.

51 filtre adjuvant : Appareil dont l'élément filtrant est composé de particules inertes finement calibrées (kieselguhr), retenues sur des supports.



52 wine concentrator : Apparatus removing part of the constituent water from the wine so as to obtain a wine richer in alcohol.

52 concentrateur de vin : Appareil éliminant une partie de l'eau de constitution du vin, afin d'obtenir un vin plus riche en alcool.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3835-3:1980
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/67af02b0-3523-4980-ba5987-7e71-4200-92da>