



CAHIER DES CHARGES DES JUS DE RAISIN KASHER

PREAMBULE

La fabrication d'un vin casher est un acte sacramental. Ceci entraîne l'impossibilité de tout contact direct ou indirect entre le vin et une autre personne que les délégués rabbiniques, depuis la vinification jusqu'à la mise en bouteilles. Si ce contact se produisait –même par erreur – il remettrait en question la validité de l'appellation « Jus de Raisin Casher."

Tout au long du processus de production, il sera impossible à toute personne non mandatée de toucher un tuyau ou un récipient dans lequel le vin est en mouvement. D'une manière plus subtile, aucune personne étrangère à la délégation rabbinique ne devra contribuer à la mise en route ou à l'interruption du mouvement de la chaîne de Jus de Raisin casher, ni à un quelconque soutirage.

Pour éviter tout incident qui disconviendrait aux dispositions ci-dessus, tous les appareils électriques, disjoncteurs et compteurs qui commandent la mise en mouvement (égrappoir, pompe) sera isolé de toute personne étrangère à la délégation rabbinique.

De façon générale, le personnel non rabbinique ne doit jamais intervenir directement –même sur un bouton de commande de machine- avant que le vin ne soit scellé.

CACHERISATION DES CUVES

Le pressoir, les tuyaux, les pompes et le reste du matériel doivent être rincés puis lavés avec un aller et retour, à l'eau additionnée d'une solution de soude ou d'acide citrique puis rincés à l'eau claire.

Toutes les cuves utilisées pour le vin casher doivent être décapées puis soumises à un lavage rituel : elles devront être remplies d'eau trois fois 24 heures : c'est-à-dire remplies une première fois pendant 24 heures, puis vidées, pour être remplies à nouveau pendant 24 heures puis vidées une deuxième fois, et répétition de cette opération une troisième fois.

Une fois remplies, ces cuves seront soigneusement plombées, scotchées et identifiées par les délégués rabbiniques. Aucune manipulation ou opération quelconque –telle que soutirage- ne pourront être faites en dehors de leurs présences.

LES VENDANGES

Visite préalable de la cave

La première démarche avant le commencement des vendanges consiste à organiser la visite des caves en vue de leur agrément religieux.

La **vendange elle-même** peut s'effectuer à la main ou à la machine par le personnel habituel, jusqu'à l'arrivée de la benne au conquêt. Même si le raisin est déjà abimé.

Les bennes ne devront pas être à double fond.

Les délégués rabbiniques mettront en route le fouloir et l'égrappoir.

S'il y'a une table de tri percée avant le fouloir, le tri se fera uniquement par des délégués rabbiniques ;

Ces délégués rabbiniques seront chargés de contrôler les degrés alcooliques et l'acidité totale, ainsi que de prélever des échantillons. Ils effectueront également toutes les opérations suivantes :

- soutirage,
- sulfitage,
- prélèvements pour analyses,
- ajouts,
- pasteurisation
- refroidissement
- et toutes autres manipulations.

Les produits œnologiques ajoutés avant la mise en bouteilles seront ceux homologués par le Rav.

De façon générale, toute addition d'un produit doit recevoir l'aval des délégués rabbiniques et être effectuée par lui seul.

Informations à communiquer au Rav avant les vendanges

- adresses des caves de productions ainsi que les quantités et qualités de Jus de Raisin à produire (rouge, rosé, blanc) ;
- Liste et adresses de toutes les imprimeries réalisant les étiquettes pour que nous leur fassions parvenir la procédure et les impératifs de fabrication des étiquettes qui comportent le logo du Rav et le contrat étiquettes.

LES ETIQUETTES

Avant tout tirage, il est absolument obligatoire de nous soumettre, pour accord, la maquette des étiquettes. Il s'agit-là d'une disposition visant à garantir la cachérou de vos fabrications et les droits du consommateur quant à la qualité casher de produit qu'il achète et la responsabilité du Rabbinat.

LES CAPSULES

Les capsules comporteront la mention « Casher et les sigles. » Elles seront commandées par le producteur et seront livrées à la cave, fermées, à l'attention du délégué en charge de la surveillance. Le surplus sera conservé à la cave.

TOP-K INTERNATIONAL KOSHER CERTIFICATION

Bolestein 63, 1081 CS Amsterdam. The Netherlands

☎ +33 486688575 📠 +33 486688576 📞 +31 629099235

✉ contact@top-k.net 🌐 www.top-k.net