

LES CRITERES DU VIN CACHER PAR LES DIFFERENTS RABBINATS

Rabbinat (Par ordre alphabétique)	Cachérisation des cuves	בלי ראיית עכו"ם	Mevouchal Degré de cuisson
Adat Yereim (Rav Frankforter)	מילוי ועירוי 72 heures de cachérisation	Systematique	Pas moins de 88°C
Badatz Yoré Déa (Rav Ma'hfoud)	מילוי ועירוי 72 heures de cachérisation	Production d'israel Systematique	Pas moins de 88°C
		Production à l'étranger Pas systematique	
OU Kosher	מים רותחים Rinçage à l'eau bouillante	Pas systematique	A partir de 70°C (Pasteurisation)
Rav Cremisi (Dayan à Montréal)	מילוי ועירוי 72 heures de cachérisation	Pas systematique	Pas moins de 88°C
Rav Westheim (Beth Din de Manchester)	מילוי ועירוי 72 heures de cachérisation	Pas systematique	Pas moins de 88°C
Rav Wolff (Dayan d'Amsterdam)	מים רותחים Rinçage à l'eau bouillante	Pas systematique	Pas moins de 88°C
Rav Zekbach (fils)	מים רותחים Rinçage à l'eau bouillante	Pas systematique	Pas moins de 88°C