RÉSOLUTION OIV-OENO 594A-2019

RÉDUCTION DES MICROORGANISMES INDIGÈNES DES RAISINS ET DES MOÛTS PAR DES PROCÉDÉS HAUTES PRESSIONS HYDROSTATIQUES DISCONTINUS (HHP. HIGH HYDROSTATIC PRESSURE)

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

Vu l'article 2, paragraphe 2 ii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

SUR PROPOSITION du groupe d'experts « Microbiologie,

CONSIDERANT l'importance des nouvelles technologies de conservation par procédés physiques capables de préserver les propriétés sensorielles des raisins et de permettre une réduction des doses de SO2,

CONSIDERANT que les nouvelles biotechnologies de fermentation telles que l'utilisation de levures non Saccharomyces ou l'application de co-inoculations avec des bactéries lactiques et des levures pour effectuer des fermentations malolactiques et alcooliques simultanées peuvent être favorisées par la réduction du nombre initial de microorganismes indigènes dans les raisins,

CONSIDERANT les travaux des groupes d'experts « Technologie » et « Microbiologie »,

CONSIDERANT que les hautes pressions hydrostatiques (HHP) peuvent être appliquées afin de réduire les populations de levures et bactéries indigènes dans les raisins et les moûts,

CONSIDERANT que cette technique (HHP) est un procédé non thermique (communément dénommé « pasteurisations à froid ») qui ne présente que peu d'incidence sur les propriétés sensorielles des aliments. La compression adiabatique entrainant une augmentation de la température de 2 à 3 °C/100 MPa, un traitement a pression très élevée de 500 MPa ne se traduit donc que par une augmentation de la température de 10 à 15 °C. De plus, cette température se dissipe pendant la phase d'expansion, et peut en outre être contrôlée par réfrigération complémentaire,

CONSIDERANT que la technique HHP se réfère a l'utilisation de niveaux de pression supérieurs à 150 MPa (1500 bar), au cours d'un procédé discontinu, exercés par un fluide permettant de transférer la pression (de l'eau, généralement). La mort des microorganismes est principalement produite par la rupture de leurs enveloppes cellulaires (paroi cellulaire et membrane), mais la membrane nucléaire des levures et

Exemplaire certifié conforme Genève, 19 juillet 2019
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2019

certaines autres structures cellulaires sont également affectées,

CONSIDERANT qu'il a été démontré que l'énergie produite par les HHP est insuffisante pour rompre les liaisons covalentes, ainsi la plupart des pigments, composés et molécules aromatiques restent intacts. Les HHP entrainent une réduction des microorganismes indigènes en préservant les qualités sensorielles,

CONSIDERANT que la réalisation de plus amples essais industriels s'avèrerait souhaitable pour garantir une utilisation à grande échelle,

CONSIDERANT que des effets positifs des traitements HHP sur l'accélération de l'extraction des composés phénoliques (tannins et pigments) ont également été décrits,

DECIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'introduire dans la partie II, chapitres 1 et 2 du Code international des pratiques œnologiques, les pratiques et traitements œnologiques suivants :

Partie II

Chapitre 1 : RAISINS

Chapitre 2 : MOÛTS

TRAITEMENT PAR DES PROCÉDÉS HAUTES PRESSIONS DISCONTINUS

Définition

Opération destinée à réduire les microorganismes indigènes dans les raisins et les moûts par l'intermédiaire de procédés hautes pressions discontinus, avec des pressions supérieures à 150 MPa (1500 bar).

Objectifs

- Réduire la charge microbienne en microorganismes indigènes, levures en particulier,
- Réduire les doses de SO2 utilisées lors de l'élaboration des vins,
- Accélérer la macération dans l'élaboration des vins rouges.

Exemplaire certifié conforme Genève, 19 juillet 2019
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2019

Prescriptions

a. La technique de hautes pressions hydrostatiques (HHP) se réfère à l'utilisation de niveaux de pression supérieurs à 150 MPa (1500 bar) au cours d'un procédé discontinu

b. l'élimination des levures des raisins et des moûts requiert des niveaux de pression situés entre 200 et 400 MPa ;

c. l'élimination des cellules de bactéries requiert des niveaux de pression situés entre 500 et 600 MPa ;

d. le temps de traitement oscille entre 2 et 10 minutes ;

e. si nécessaire, l'augmentation de température peut être contrôlée par réfrigération complémentaire ;

f. l'augmentation de température et les techniques employées ne doivent provoquer aucune altération de l'aspect, de la couleur, de l'odeur ou du goût du vin.

Recommandation de l'OIV :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Genève, 19 juillet 2019
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2019