



RÉSOLUTION OIV-OENO 579-2018

MONOGRAPHIE SUR LE CARBONATE DE POTASSIUM

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

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

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Spécification des produits œnologiques »,

CONSIDÉRANT la résolution OIV-OENO 580-2017, « Traitement des moûts au carbonate de potassium »,

DÉCIDE d'introduire dans le chapitre 1 du CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL la monographie suivante:

CARBONATE DE POTASSIUM

Carbonate de potassium anhydre (K_2CO_3 , n° CAS : 584-08-7)

Carbonate de potassium hydratée ($2K_2CO_3 \times K_2CO_3 \times 3H_2O$, n° CAS : 6381-79-9)

1. OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

L'addition de carbonate de potassium peut être utilisée pour la désacidification des moûts et des vins.

2. ÉTIQUETAGE

L'étiquette doit mentionner la pureté du produit, le numéro de lot, la date de fabrication, les conditions de conservation ainsi que la date limite d'utilisation.

3. CARACTÈRES

Le carbonate de potassium anhydre (K_2CO_3) correspond au sel de potassium de l'acide carbonique et se présente sous forme d'une poudre blanche, inodore et hygroscopique. La forme hydratée ($2K_2CO_3 \times 3H_2O$) se présente sous forme de petits cristaux ou de granules blancs et translucides.

4. CARACTÈRES D'IDENTITÉ

4.1. Solubilité : très soluble dans l'eau, insoluble dans l'éthanol (95 % vol.).

4.2. Carbonate : le carbonate de potassium est soluble avec effervescence dans les solutions diluées des acides acétique ou chlorhydrique, émettant un gaz incolore (CO_2) qui, à son passage par la solution d'hydroxyde de calcium, produit immédiatement un précipité blanc.

4.3. Potassium : la présence de potassium confère à une flamme non lumineuse une couleur violette, si cette dernière n'est pas masquée par la présence de petites quantités de sodium.

5. ESSAIS

Les limites sont déterminées en fonction des valeurs observées lors de la production selon les bonnes pratiques de fabrication.

5.1. Perte à la dessiccation

Par dessiccation de 3 g de carbonate de potassium à 180 °C pendant 4 heures, la perte en poids doit être inférieure à 1 % pour la forme anhydre, et située entre 10 et 16,5 % pour la forme hydratée.

5.2. Préparation de la solution pour essais

Dissoudre 1 g de carbonate de potassium dans 20 mL d'eau.

5.3. Matières insolubles dans l'eau

Filtrer la solution préparée pour essais (5.2) sur une membrane en ester de cellulose de diamètre de pores inférieur ou égal à 0,5 μm ; aucun résidu ne doit être détecté.

5.4. Fer

Sur la solution préparée pour essais (5.2), doser le fer selon la méthode de spectrométrie d'absorption atomique décrite au chapitre II du Codex œnologique international ; la teneur en fer doit être inférieure à 10 mg/kg.

5.5. Plomb

Sur la solution préparée pour essais (5.2), doser le plomb selon la méthode décrite au chapitre II du Codex œnologique international ; la teneur en plomb doit être inférieure à 5 mg/kg.

5.6. Mercure

Sur la solution préparée pour essais (5.2), doser le mercure selon la méthode décrite au chapitre II du Codex œnologique international ; la teneur en mercure doit être inférieure à 1 mg/kg.

5.7. Arsenic

Sur la solution préparée pour essais (5.2), doser l'arsenic selon la méthode décrite au chapitre II du Codex œnologique international ; la teneur en arsenic doit être inférieure à 3 mg/kg.

5.8. Sodium

Sur la solution préparée pour essais (5.2), doser le sodium par photométrie de flamme selon la méthode décrite au chapitre II du Codex œnologique international ; la teneur en sodium doit être inférieure à 1 %.

5.9. Cadmium

Sur la solution préparée pour essais (5.2), doser le cadmium selon la méthode décrite au chapitre II du Codex œnologique international ; la teneur en cadmium doit être inférieure à 1 mg/l.

5.10. Teneur en carbonate de potassium

Échantillon : 1 g préalablement déshydraté.

Analyses : transférer l'échantillon dans un bécher et le dissoudre dans 50 ml d'eau. Ajouter 2 gouttes de solution d'indicateur de rouge de méthyle puis, sous agitation constante, titrer lentement avec de l'acide chlorhydrique 1 N jusqu'à ce que la solution vire légèrement au rose. Chauffer la solution jusqu'à ébullition, la laisser refroidir, puis poursuivre le titrage jusqu'à ce que la couleur légèrement rosée ne disparaisse plus après ébullition. Le produit destiné aux applications œnologiques doit contenir au minimum 98 % de carbonate de potassium.

6. CONSERVATION

Le carbonate de potassium doit être stocké en récipients étanches.