

## RÉSOLUTION OIV-OENO 583-2017

### TRAITEMENT DES MOÛTS AU SULFATE DE CALCIUM POUR LES VINS DE LIQUEUR

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

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

CONSIDÉRANT la nécessité de réduire le pH de certains vins de liqueur présentant une faible acidité naturelle,

CONSIDÉRANT les travaux du groupe d'experts « Technologie », qui soulignent l'efficacité du traitement des moûts au sulfate de calcium pour les vins de liqueur en le combinant à d'autres produits admis pour l'acidification,

TENANT COMPTE que le sulfate de calcium, utilisé dans les conditions décrites, est considéré comme un additif,

CONSIDÉRANT la nécessité de limiter l'utilisation du sulfate de calcium afin de se conformer aux limites déjà établies pour les sulfates et l'acidification,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'introduire, au chapitre 2 « Moûts » de la partie II du Code international des pratiques œnologiques de l'OIV, la fiche « Traitement des vins de liqueur au sulfate de calcium » suivante :

#### **Définition :**

Addition au moût de sulfate de calcium ( $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ) avant la fermentation, en combinaison avec de l'acide tartrique pour l'élaboration de vins de liqueur.

#### **Objectifs :**

- a. Élaborer des vins de liqueur équilibrés au point de vue des sensations gustatives ;
- b. favoriser une bonne évolution biologique et un stockage satisfaisant du vin de liqueur ;
- c. remédier à une insuffisance d'acidité naturelle des vins de liqueur causée par :
  - les conditions climatiques de la région viticole,
  - les pratiques œnologiques entraînant une diminution de l'acidité naturelle.

## Prescriptions :

- a. L'utilisation de sulfate de calcium est réalisée en combinaison avec une teneur moindre en acide tartrique ;
- b. il est suggéré de réaliser des essais préalables en laboratoire afin de calculer les doses de sulfate de calcium et d'acide tartrique requises pour réduire le pH à la valeur requise ;
- c. la dose ne doit pas dépasser 2 g/L de sulfate de calcium car cette quantité permet d'atteindre un pH 3,2 approprié pour la vinification de ces moûts et d'obtenir des vins équilibrés même au cours des années présentant des conditions météorologiques défavorables ;
- d. la teneur résiduelle en sulfate dans les vins ne doit pas dépasser la limite fixée par l'OIV ;
- e. cette pratique ne doit pas viser à masquer une fraude ;
- f. la désacidification chimique et l'acidification chimique s'excluent mutuellement ;
- g. le sulfate de calcium utilisé doit répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

## Recommandation de l'OIV :

Admis uniquement pour les vins de liqueur.