

RESOLUTION OIV-OENO 545A-2016

ACTUALISATION DE LA FICHE OXYGENATION POUR LES MOÛTS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

CONSIDÉRANT l'article 2, paragraphe 2 IV de la convention datée du 3 Avril, 2001, portant création de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin,

CONSIDÉRANT les travaux du groupe « Technologie » dans sa session de mars 2014,

DECIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de supprimer la fiche 2.3.5 aération 16/70 et de remplacer la fiche 2.1.1 du « Code International des Pratiques Œnologiques » comme suit :

Titre : Oxygénation des moûts

Définition :

Addition d'oxygène ou d'air au moût

La partie Objectif est remplacée par :

Objectifs :

- a. Accélérer le processus d'oxydation de moûts de vinification en blanc ou rosé dans le but de provoquer des réactions de brunissement de composés phénoliques, qui se forment par polymérisation, puis précipitent et sont éliminés au moment du débourbage, et ainsi améliorer la stabilité des vins vis-à-vis de l'oxydation. Cette pratique, qui prévoit des apports élevés d'oxygène aux moûts, équivalant à plusieurs saturations, est appelée «hyperoxygénation».
- b. Contribuer à la réduction du caractère végétal et à la disparition des arômes de réduction
- c. Assurer le bon déroulement de la fermentation alcoolique et éviter les arrêts de fermentation

La partie Prescription est remplacée par :

Prescription :

- a. Dans le cas de la réduction de la teneur en composés phénoliques impliqués dans les phénomènes de brunissement, l'apport d'oxygène doit être appliqué avant le débourbage.
- b. Dans le cas de la maîtrise de la cinétique fermentaire, l'addition d'oxygène à la dose recommandée de $5 \text{ à } 10 \text{ mg.L}^{-1}$ est suffisante à condition qu'elle soit effectuée en fin de la phase de croissance des levures, soit après l'abaissement de la teneur en sucre du moût d'environ 50 g.L^{-1} .
- c. L'oxygénation ne doit pas avoir pour but de désulfiter les moûts contenant trop de dioxyde de soufre.