RESOLUTION OIV-OENO 545B-2016

ACTUALISATION DE LA FICHE OXYGENTATION POUR LES VINS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

CONSIDERANT 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,

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

DECIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de modifier la fiche 3.5.5 du « Code International des Pratiques Œnologiques » comme suit :

Titre : Oxygénation des vins

Définition :

Addition d'oxygène ou d'air au vin

La partie Objectifs est remplacée par :

Objectifs :

a. mettre en œuvre sur les vins les technologies de «micro-oxygénation », de « macro-oxygénation » et de « nano-oxygénation »

b. initier des phénomènes d'oxydation dans le but :

- de contribuer à la stabilisation de la matière colorante et la maturation des vins rouges en favorisant notamment la production de l'éthanal qui réagit avec des flavanols et les anthocyanes pour provoquer la formation de nouveaux pigments plus colorés (effet hyperchrome et bathochrome) et plus stables que les anthocyanes natives.
- de préparer les vins destinés aux traitements d'élimination du fer en excès (fiche 3.3.1) par l'oxydation du fer ferreux en fer ferrique

c. diminuer le contenu en « composés soufrés volatils » tels que le sulfure d'hydrogène, le méthane-thiol,….

d. diminuer le caractère végétal des vins

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

e. faciliter le collage des vins

La partie Prescriptions est remplacée par :

Prescriptions :

a. Dans le cas de la « micro-oxygénation », la vitesse à laquelle la quantité d'oxygène est apportée doit être inférieure à celle de la consommation de l'oxygène par le vin traité, c'est-à-dire que l'oxygène ne doit pas s'accumuler dans les vins au cours du traitement. Il est préférable d'utiliser cette technique lorsque les vins ont des teneurs élevées en anthocyanes libres.

b. La « macro-oxygénation » se définit par des doses d'apport supérieures d'oxygène à celles de la « micro-oxygénation » et par une période plus courte d'apport ; celle-ci est spécifiquement pratiquée en fin de fermentation, en situation post fermentaire et jusqu'au premier soutirage.

c. Dans le cas de la «nano-oxygénation », l'apport en oxygène, est réalisé à intervalles réguliers avec de très faibles quantités d'oxygène de l'ordre de la dizaine ou de la centaine de µg d'oxygène par litre de vin.

d. Dans le cas du traitement du fer en excès (fiche 3.3.1), l'oxygénation doit être suivie d'un tanisage en rapport avec la teneur en fer du vin, suivi d'un collage, de préférence à la caséine. L'apport d'oxygène doit toujours précéder le traitement de déferrage par le phytate de calcium.

e. Pour la stabilisation de la couleur et pour l'amélioration de la qualité d'un vin rouge en cours d'élevage, les doses à apporter au vin, dans le cas de la « micro-oxygénation », sont de l'ordre de 1 à 5 mg/L par mois, en fonction, principalement, de sa teneur initiale en anthocyanes et polyphénols et de sa concentration en SO2 libre. Dans le cas d'un traitement par «macro-oxygénation», les doses apportées d'oxygène sont plus élevées pour tenir compte de la consommation d'oxygène par les lies de levures.

f. Compte tenu de l'évolution des arômes vers un état oxydatif, il convient de déguster très régulièrement les vins travaillés à l'oxygène afin de définir une durée et une température optimales en fonction du profil aromatique du vin que l'on souhaite élaborer. Il n'est pas recommandé de micro-oxygéner au-delà de 22 °C pour éviter des oxydations excessives et pas en dessous de 8 °C pour éviter une accumulation d'oxygène.

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

g. L'oxygénation ne doit pas avoir pour but de désulfiter les vins contenant trop de dioxyde de soufre.

h. La stabilité microbiologique (surtout vis-à-vis de Brettanomyces bruxellensis) doit être surveillée afin d'éviter des déviations organoleptiques des vins.

© OIV 2016

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016

Le Directeur Général de l'OIV

Secrétaire de l'Assemblée Générale

Jean-Marie AURAND