

RESOLUTION OIV-OENO 549-2015

DOSAGE DE L'ACIDITE VOLATILE DANS LE VIN – REVISION DE LA METHODE

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 de la Sous-commission Méthodes d'analyses dans sa session d'avril 2014,

DECIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de modifier la méthode OIV-MA-AS313-02 du « Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts » comme suit :

Dans la partie 5.1 Préparation de l'échantillon la partie en italique est ajoutée:

5.1. Préparation de l'échantillon : élimination du dioxyde de carbone. Placer environ 50 ml de vin dans une fiole à vide; agiter et en même temps faire le vide au moyen de la trompe à vide d'eau. L'agitation doit durer 1 à 2 min. D'autres systèmes d'élimination de CO₂ peuvent être utilisés si l'élimination est garantie.