RESOLUTION OIV-OENO 499-2013

GESTION A L'AIDE DE CONTACTEURS MEMBRANAIRES DES GAZ DISSOUS DANS LES VINS

L'ASSEMBLEE GENERALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 ii de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT la résolution 373B/2010 relative à l'application des techniques membranaires pour le vin adoptée par l'OIV en 2010,

CONSIDÉRANT la résolution 18/73 relative aux définitions complémentaires relatives à la teneur en dioxyde de carbone (OENO 1/02) adoptée par l'OIV en 1973,

CONSIDÉRANT la résolution 18/73 relative aux vins gazéifiés adoptée par l'OIV en 1973,

CONSIDÉRANT la résolution 12/72 relative à l'oxygénation du vin adoptée par l'OIV en 1972,

CONSIDÉRANT les travaux de recherche et développement publiés sur la gestion des gaz dissous et l'utilisation de contacteurs membranaires en œnologie et en agroalimentaire, présentés lors des séances du groupe d'experts « Technologie » en 2010 et 2011,

CONSIDÉRANT la disponibilité commerciale d'appareils pour la gestion des gaz dissous et l'utilisation de contacteurs membranaires en œnologie,

CONSIDÉRANT les efforts de réduction d'utilisation du dioxyde de soufre comme antioxydant pour la conservation des vins,

DECIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie » d'introduire dans la partie II du Code international des pratiques œnologiques les pratiques et traitements œnologiques suivants:

DECIDE de modifier en conséquence la fiche 3.0.1. concernant l'application des techniques membranaires pour le vin en ajoutant dans la prescription b) le point 7 Gestion des gaz dissous.

Partie 3: VINS

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

3.5.17 GESTION A L'AIDE DE CONTACTEURS MEMBRANAIRES DES GAZ DISSOUS DANS LES VINS

Définition :

Méthode physique de gestion de la concentration des gaz dissous dans le vin par l'intermédiaire d'un contacteur membranaire (membrane hydrophobe) et de gaz utilisés en œnologie.

Objectifs :

a. Diminution de la concentration en oxygène dissous dans les vins,

b. Augmentation de la concentration en oxygène dissous dans les vins,

c. Diminution de la concentration en dioxyde de carbone dissous dans les vins,

d. Ajustement de la concentration en dioxyde de carbone dissous dans les vins tranquilles et pétillants définis dans le Code international des pratiques œnologiques,

e. Augmentation de la concentration en dioxyde de carbone dissous pour l'obtention de vins gazéifiés définis dans le Code international des pratiques œnologiques.

Prescriptions :

a. Se référer à la fiche générale sur les techniques séparatives utilisées dans le traitement des moûts et des vins et à la fiche sur les applications des techniques membranaires pour les vins.

b. Cette technique est utilisable de la fin de la fermentation alcoolique, jusqu'au conditionnement en alternative à l'utilisation de matériel de bullage ou de systèmes utilisant l'effet Venturi

c. La mise en œuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

d. Pour l'objectif b) se référer aux prescriptions de la résolution relative à l'oxygénation du vin.

e. Le vin traité ou à traiter doit être conforme aux définitions et limites de l'OIV.

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

f. Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

g. Les gaz utilisés doivent correspondre à ceux admis et définis dans le Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV :

Admis

© OIV 2013

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI