# RÉSOLUTION OIV-OENO 450B-2012

# REDUCTION DE LA TENEUR EN SUCRE DES MOUTS PAR COUPLAGE MEMBRANAIRE

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

SUR PROPOSITION de la Commission Œnologie et compte tenu des travaux du groupe d'experts « Technologie », sur les techniques de réduction de la teneur en sucre des moûts

DECIDE: sur proposition de la Commission II « Oenologie » d'introduire dans la partie II, chapitre 2 dudit « Code international des pratiques œnologiques» les pratiques et traitements œnologiques suivants:

## Partie II

## Chapitre 2 : MOUTS

## 2.1.25.1 Réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire

### Définition :

Procédé consistant à retirer du sucre d'un moût, par un couplage membranaire associant la microfiltration ou l'ultra filtration à la nanofiltration ou l'osmose inverse

### Objectifs :

a. Diminuer la teneur en sucre d'un moût destiné à être fermenté, en vue de l'élaboration d'un vin à teneur réduite en éthanol;

### Prescriptions :

a. Se reporter à la fiche générale sur la réduction de la teneur en sucre des moûts



Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

(fiche 2.1.25)

b. Le traitement est effectué sur un volume de moût déterminé en fonction de l'objectif de réduction de la teneur en sucre recherché.

c. La première étape a pour objectif d'une part, de rendre le moût apte à la deuxième étape de concentration et d'autre part, de conserver les macromolécules de taille supérieure au seuil de coupure de la membrane. Cette étape peut être réalisée par ultrafiltration

d. Le perméat obtenu au cours de la première étape du traitement est ensuite concentré par nanofiltration  ou par osmose inverse.

L'eau d'origine et les acides organiques non retenus par la nanofiltration notamment peuvent être réintroduits dans le moût traité

e. Le traitement devra être conduit sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié

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

## Recommandation de l'OIV :

Admis.



Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012