

## RÉSOLUTION OIV-OENO 443-2012

### ACIDIFICATION PAR TRAITEMENT AVEC ÉCHANGEURS DE CATIONS - VIN

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

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

CONSIDÉRANT le travail effectué par le groupe d'experts « Technologie »,

CONSIDÉRANT la fiche 3.1.1. relative à l'acidification des vins publiée dans le « Code International des Pratiques Œnologiques »

CONSIDÉRANT la fiche 3.1.1.3 relative au traitement avec échangeurs d'ions publiée dans le « Code International des Pratiques Œnologiques »

DÉCIDE, suivant une proposition de la Commission II « Œnologie » d'introduire en partie II, chapitre 3 du « Code International des Pratiques Œnologiques » les pratiques et traitements œnologiques suivants :

DÉCIDE donc de modifier la fiche 3.1.1.3 « Traitement aux échangeurs d'ions » publiée dans le « Code International des Pratiques Œnologiques », en acceptant l'objectif a) 2ème point dans la Recommandation de l'OIV.

## PARTIE II

### Chapitre 3 : Vins

#### 3. VINS

##### 3.1.1.5. ACIDIFICATION PAR TRAITEMENT AVEC ÉCHANGEURS DE CATIONS

###### Définition :

Extraction physique partielle des cations du vin pour en accroître l'acidité de titration et l'acidité réelle (diminution du pH) à l'aide d'un échangeur de cations

## Objectifs :

- a. Augmenter l'acidité de titration et l'acidité réelle (diminution du pH)
- b. Se référer aux objectifs de la fiche générale 3.1.1. Acidification

## Prescriptions :

- a. Le traitement sera effectué à l'aide de résines échangeuses de cations régénérées en cycle acide.
- b. Le traitement doit se limiter à l'élimination de cations en excès.
- c. Pour éviter la production des fractions du vin, le traitement sera réalisée de manière continue, avec l'incorporation en ligne du vin traité au vin original.
- d. Comme alternative la résine pourra être introduite directement dans la cuve du vin, adapté à la quantité requise puis séparée par tout moyen physique approprié.
- e. L'acidification ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l. Lorsque les vins et les moûts sont acidifiés, l'augmentation nette cumulée ne doit pas dépasser 54 meq/l.
- f. L'ensemble des opérations sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
- g. Les résines utilisées doivent être conformes aux prescriptions du Codex œnologique International

## Recommandation de l'OIV :

Admis