RÉSOLUTION OIV-OENO 483-2012

DESACIDIFICATION PAR TRAITEMENT ELECTROMEMBRANAIRE – MOUTS

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,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Technologie»,

DECIDE de modifier la fiche 2.1.3.2. Désacidification, en ajoutant la prescription g) suivante :

g) par traitement électromembranaire. Voir : désacidification par traitement électromembranaire (électrodialyse à membranes bipolaires et anioniques)

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

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

2. MOUTS

2.1.3.2.4. DESACIDIFICATION PAR TRAITEMENT ELECTROMEMBRANAIRE (Electrodialyse à membranes bipolaires et anioniques)

Définition :

Méthode physique d'extraction ionique du moût sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux anions d'une part et de membranes bipolaires d'autre part. L'association de membranes perméables aux anions et de membranes bipolaires permet de gérer la diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH)

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

© OIV 2012

Objectifs :

a. Remédier à un excès d'acidité naturelle occasionnée par les conditions climatiques de la région viticole par la diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH)

b. Elaborer des vins équilibrés du point de vue des sensations gustatives

c. Favoriser le bon déroulement de la maturation des vins

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 l'application de techniques membranaires aux moûts.

b. La désacidification par traitement électromembranaire ne doit pas viser à masquer une fraude.

c. Les membranes anioniques doivent être composées de telle manière qu'elles permettent seulement l'extraction des anions et en particulier des acides organiques du moût.

d. Les membranes bipolaires sont imperméables aux anions et aux cations du moût.

e. Le vin issu d'un moût désacidifié doit contenir au moins 1g.L-1 d'acide tartrique.

f. La désacidification par voie membranaire et l'acidification s'excluent mutuellement ;

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

h. 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