RÉSOLUTION OIV-OENO 465-2012

COMPLEMENT A LA METHODE DE DETERMINATION DE L'EXTRAIT SEC (OIV/OENO 387/2009) (OIV-MA-AS2-03B)

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

VU l'Article 2 paragraphe 2 iv de l'accord du 3 avril 2001 portant création

de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin,

SUR PROPOSITION de la Sous-Commission « Méthodes d'Analyse »,

CONSIDÉRANT la modification de la méthode « Extrait sec total » adoptée par l'OIV par la résolution OIV-Oeno 387-2009 et figurant dans le « Recueil des Méthodes Internationales d'Analyse des Vins et des Moûts » (OIV-MA-AS2-03B)

CONSIDÉRANT l'opportunité de pourvoir à la définition du procédé d'« inversion des sucres »

DÉCIDE de compléter la méthode « Extrait sec total » qui figure dans le Recueil des Méthodes Internationales d'Analyse des Vins et des Moûts (MA-AS2-03B) par la définition suivante:

« par inversion il faut entendre le processus qui entraîne la conversion d'un stéréo-isomère en composés de stéréo-isomérie inverse. En particulier, le procédé basé sur la scission du saccharose en fructose et en glucose, qui consiste à maintenir des solutions sucrées acidifiées (100 ml de solution sucrée + 5 ml d'acide chlorhydrique concentré) pendant au moins 15 min à 50°C ou plus dans un bain d'eau (le bain d'eau est maintenu à 60°C jusqu'à ce que la température de la solution atteigne 50°C) est appelé inversion du sucre.. La solution d'arrivée est lévogyre du fait de la présence de fructose, tandis que la solution de départ est dextrogyre du fait de la présence de saccharose. »

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

© OIV 2012