RESOLUTION OIV/OENO 373A/2010

APPLICATION DE TECHNIQUES MEMBRANAIRES

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

Chapitre 2 : MOÛTS

APPLICATION DE TECHNIQUES MEMBRANAIRES[1]

Définition :

Traitement des moûts à l'aide de techniques membranaires permettant la rétention ou le passage sélectifs de quelques composés des moûts.

Objectifs :

a. Permettre l'élaboration d'un vin plus équilibré ou autres produits vitivinicoles en termes de caractéristiques organoleptiques ou technologiques,

b. Compenser les effets de conditions météorologiques défavorables, les effets du changement climatique et remédier à certains défauts organoleptiques,

c. Etendre les techniques disponibles pour élaborer des produits d'avantage adaptés aux attentes du consommateur.

Prescriptions :

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

Exemplaire certifié conforme Tbilisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Fredercio CASTELLUCCI

© OIV 2010

b. Les objectifs mentionnés ci-dessus peuvent être atteints en appliquant, à titre d'exemple, ces techniques pour :

1. la déshydratation partielle du moût,
2. la réduction de la teneur en sucre,
3. l'ajustement de l'acidité ou du pH des moûts,
4. la réduction de la concentration de certains acides organiques.

c. Il existe différents types de techniques membranaires, seuls ou en combinaison, en fonction des objectifs recherchés :

1. microfiltration,
2. ultrafiltration**,
3. nanofiltration**,
4. contacteur à membrane**,
5. osmose inverse,
6. procédés électromembranaires.
7. Autres techniques membranaires**

d. L'utilisation de techniques membranaires pour obtenir des caractéristiques opposées s'excluent.

e. Cette pratique doit être mise en œuvre par un œnologue ou un technicien qualifié.

f. Les membranes et le matériel, ainsi que les techniques indiquées au point c, devront être conformes aux dispositions du Code International des pratiques œnologiques et du Codex Oenologique International.

---

[1] Cette fiche est une description générale et la description des techniques sera détaillée dans des fiches spécifiques

Exemplaire certifié conforme Tbilisi, 25 juin 2010
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Fredercio CASTELLUCCI

© OIV 2010