RESOLUTION OIV/OENO 373B/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 3 de la Partie II du « Code international des pratiques œnologiques» les pratiques et traitements œnologiques suivants:

Chapitre 3 : VIN

APPLICATION DES TECHNIQUES MEMBRANAIRES[1]

Définition :

Traitement du vin à l'aide de techniques membranaires permettant la rétention ou le passage sélectif de quelques composés du vin.

Objectifs :

a. Produire un vin plus équilibré en termes de caractéristiques organoleptiques,

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 le développement des produits davantage 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, 25th June 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, par exemple, ces techniques pour :

1. la stabilisation tartrique
2. la déshydratation partielle
3. la désalcoolisation partielle du vin,
4. l'ajustement de l'acidité et du pH du vin,
5. la réduction de la concentration de certains acides organiques
6. la réduction du niveau d'acidité volatile dans les vins destinés à être mis sur le marché,

c. Il existe différents types de techniques membranaires seules ou en combinaison selon les 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 membranes pour obtenir des caractéristiques opposées s’excluent.

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

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.

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

© OIV 2010

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

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

© OIV 2010