RESOLUTION OIV/OENO 410/2010

MODIFICATION DES MONOGRAPHIES SUR L'ACIDE ALGINIQUE (OENO 6/2005) ET SUR L'ALGINATE DE POTASSIUM (OENO 33/2000)

L'ASSEMBLEE GENERALE

VU l'article 2, paragraphe 2 iv de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation international de la vigne et du vin

CONSIDÉRANT la résolution 4/80 adoptée par l'OIV en 1980 concernant l'inoculation à l'aide de levures ou de levures encapsulées pour les vins mousseux

SUITE À LA PROPOSITION du groupe d'experts "Spécification des produits œnologiques"

DECIDE d'ajouter un complément aux monographies sur l'acide alginique (Oeno 6/2005) et sur l'alginate de potassium (Oeno 33/2000) du Codex œnologique international en incluant le paragraphe ci-dessous.

MODIFICATION DES MONOGRAPHIES SUR L'ACIDE ALGINIQUE (OENO 6/2005) ET SUR L'ALGINATE DE POTASSIUM (OENO 33/2000)

CALCIUM (ALGINATE DE)

N° SIN: 402

1. OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

L'alginate de calcium est obtenu à partir d'une solution aqueuse d'alginate de potassium ou d'acide alginique à 1 pour 100 mis en contact avec une solution aqueuse de chlorure de calcium à 20 pour100. La production de billes d'alginate de calcium s'obtient en laissant tomber des gouttes de solution d'alginate de potassium dans une solution de chlorure de calcium.

Les billes d'alginate de calcium, sèches ou humides, peuvent contenir des levures ou des bactéries lactiques, sèches ou humides. Elles servent à la prise de mousse en bouteille des vins mousseux ou à relancer la fermentation alcoolique des vins tranquilles ou a déclencher la fermentation malolactique.

Ces billes peuvent être recouvertes d'une double couche d'alginate de potassium ou de calcium ou de silice colloïdale afin d'éviter le relargage des levures ou des bactéries incluses.

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

© OIV 2010

2. ETIQUETAGE

L'étiquette doit mentionner la pureté et les conditions de sécurité et de conservation de l'alginate de calcium, les levures ou des bactéries incluses dans les billes, la date de péremption et le numéro du lot.

3. CARACTERES

L'alginate de calcium se présente sous forme d'un gel translucide, insoluble dans l'eau et le vin. Il se dissout seulement dans une solution de métaphosphate de sodium.

Il donnera également un précipité d'acide alginique si, à 10 ml de suspension aqueuse d'alginate de calcium à 1 pour100 (m/v), on ajoute 1 ml d'acide sulfurique dilué à 10 pour100 (R).

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

© OIV 2010