RÉSOLUTION OIV/OENO 387/2009

COMPLEMENT A LA METHODE DE DETERMINATION DE L'EXTRAIT SEC

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 des méthodes d'analyse,

CONSIDÉRANT la méthode « Extrait sec total » adoptée par l'OIV et figurant dans le « Recueil des méthodes d'analyse des vins et des moûts » (MA-F-AS2-03-EXTSEC).

Vu le premier paragraphe –Définitions- de la méthode indiquée en objet, l'extrait non réducteur est défini comme extrait sec total déduit des sucres totaux, à savoir: Extrait non réducteur = Extrait sec total – sucres totaux

CONSIDÉRANT qu'aucune indication n'est faite sur la manière dont sont exprimés les sucres totaux.

CONSIDÉRANT que dans certains pays, les normes prévoient une limite pour l'extrait non réducteur

CONSIDÉRANT que le manque d'indications sur la façon de calculer les sucres totaux peut représenter un problème si le vin ou le produit à base de vin présente, à part les propres sucres, un ajout de saccharose comme c'est le cas des vins aromatisés.

DÉCIDE de compléter la méthode « Extrait sec total » figurant dans le « Recueil des méthodes d'analyse des vins et des moûts » (MA-F-AS2-03-EXTSEC). par la remarque suivante :

Remarque:

Calculer l'extrait sec total en prenant séparément en compte les quantités de glucose et fructose (sucres réducteurs) et la quantité de saccharose, à savoir:

- Extrait non réducteur = Extrait sec total – sucres réducteurs (glucose + fructose) – saccharose

Si la méthode d'analyse prévoit une inversion des sucres, utiliser la formule suivante pour le calcul:

- Extrait non réducteur = Extrait sec total – Sucres réducteurs (glucose + fructose) - [(Sucres après inversion – Sucres avant inversion) x 0,95]

Exemplaire certifié conforme Zagreb, 3 juillet 2009
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2009