

RÉSOLUTION OENO 1/2008

VINS – TRAITEMENT AU CITRATE DE CUIVRE

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 »,

CONSIDERANT l'avis du groupe d'experts « Sécurité alimentaire » lors de sa 14^{ème} session, DECIDE: sur proposition de la Commission II « Oenologie » d'introduire dans la partie III dudit « *Code international des pratiques œnologiques* » les pratiques et traitements œnologiques suivants:

PARTIE III

Chapitre 3: Vins

3.5. Préparation et conditionnement

TRAITEMENT AU CITRATE DE CUIVRE

Définition :

Addition de citrate de cuivre hydraté seul ou mélangé à des clarifiants (par exemple la bentonite)

Objectif :

Enlever le mauvais goût et l'odeur dus à l'hydrogène sulfuré et éventuellement à ses dérivés.

Prescriptions :

- a. La dose de citrate de cuivre hydraté nécessaire pour répondre à l'objectif visé doit être déterminée par un essai préalable. Elle ne doit pas dépasser 1 g/hl.
- b. Le précipité cuivrique colloïdal formé doit être éliminé du vin par filtration.

- c. Après tous les traitements, la teneur en cuivre du vin doit être contrôlée et ramenée, par un traitement approprié, à une teneur égale ou inférieure à la limite résiduelle dans les vins fixé par l'OIV conformément aux spécifications de l'Annexe C du Recueil International des méthodes d'analyses des vins et des moûts.
- d. Le citrate de cuivre utilisé doit répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'O.I.V. :

Admis.