

RÉSOLUTION OENO 13/2008

CARACTERISTIQUES DE LA METHODE DE DETERMINATION DE LA TENEUR EN DIOXYDE DE SOUFRE DANS LES VINAIGRES DE VIN – COMPLEMENTS A LA METHODE

L'ASSEMBLEE GENERALE

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,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux de la Sous-Commission des Méthodes d'Analyse, notamment en ce qui concerne les caractéristiques de la méthode du dosage du SO₂ dans les vinaigres de vin,

CONSIDERANT la résolution Oeno 60/2000 relative à la méthode de détermination de la teneur en dioxyde de soufre dans les vinaigres de vin,

DECIDE, sur proposition de la Commission II « Oenologie », de compléter la résolution Oeno 60/2000 et notamment de remplacer les points 8 et 9 de la résolution par les points suivant :

Titre	Type de la méthode
Détermination de la teneur en dioxyde de soufre dans les vinaigres de vin	IV

8- Caractéristiques de la méthode

8.1 Répétabilité du dosage du SO₂ dans les vinaigres par iodométrie

Sept vinaigres de vins rouges et cinq vinaigres de vins blancs ont été analysés en double afin de déterminer les paramètres de répétabilité (tableau 1).

Tableau1

Teneurs en SO₂ total en mg/L dans différents vinaigres

	Dosage 1	Dosage 2	Différence
--	----------	----------	------------

Vinaigres de vins rouges	14	14	0
	23	27	-4
	64	61	3
	46	50	-4
	119	129	-10
	188	174	14
	38	37	1
Vinaigres de vins blancs	61	65	-4
	85	85	0
	29	26	3
	96	91	5
	141	150	-9

Moyenne = 75,54 mg/L

Répétabilité : écart-type= 4,4 ; limite r = 12,38 mg/L

Répétabilité relative r = 15 %

8.2 Taux de récupération d'ajouts dosés

Des ajouts de SO₂ ont été effectués dans différents vinaigres afin de calculer le taux de récupération de la méthode de dosage par iodométrie (tableau 2)

Tableau 2

Recherche du taux de récupération d'ajouts dosés dans différents vinaigres

	teneur initiale (mg/L)	teneur ajoutée (mg/L)	teneur retrouvée (mg/L)	Taux de récupération
--	------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	-------------------------

vinaigre de vins rouges	5	25	11	44%
	5	50	49	98%
	38	100	76	76%
	38	150	133	89%
vinaigre de vins blancs	26	25	25	100%
	26	50	47	94%
	0	100	66	66%
	0	150	118	79%

Le taux de récupération varie de 44 % à 100 % , il est parfois un peu trop faible, mais il reste plus acceptable que celui observé pour la méthode par entraînement à chaud par un courant d'azote qui peut donner des valeurs excessives.

9 - Avertissement

L'utilisation de la méthode de référence de détermination du dioxyde de soufre décrite dans le *Recueil des Méthodes Internationales d'Analyse des Vins et des Moûts*, après étude de son application aux vinaigres, n'a pas donné de résultats satisfaisants concernant le taux de récupération d'ajouts dosés de SO₂ en raison semble-t-il de la très grande concentration en acide acétique.

10 – Bibliographie

1. Curvelo-Garcia A.S. et Godinho M.C., 1986. Determinação analítica do dióxido de enxofre em vinagres. Optimização das condições operatórias, *Ciência e Técnica Vitivinícola*, **5**(1): 25 - 29.
2. FAO/OMS, Commission du Codex Alimentarius, 1982. Doc. CX/EURO 82/3, Partie II, Annexe I, Roma.

3. B. Medina : Dosage du SO₂ dans les vinaigres de vin - comparaison de deux méthodes Document OIV, CII-SCMA 03.2006-13.5 - FV 1236