RESOLUTION OENO 3/2004

SULFITAGE (Chapitre Raisins)

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 "*Code international des pratiques œnologiques*",

DECIDE:

SUR PROPOSITION de la Commission II "Œnologie" d'introduire dans ledit "*Code international des pratiques œnologiques* ", les pratiques et traitements œnologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 1 : Raisins

Sultifage

Définition :

Addition aux raisins de solutions aqueuse de dioxyde de soufre, d'hydrogénosulfite de potassium, d'anhydrosulfite de potassium, de sulfite d'ammonium ou d'hydrogénosulfite d'ammonium .

Objectifs :

a. Obtenir le contrôle microbiologique des raisins en limitant et/ou en empêchant la multiplication des levures et des bactéries technologiquement indésirables.

b. Mettre en œuvre un antioxydant.

Prescriptions :

a. L'adjonction de dioxyde de soufre avant la fermentation alcoolique doit être limitée le plus possible car la combinaison avec l'acétaldéhyde la rendra sans aucun effet

Exemplaire certifié conforme Vienne, 30 juillet 2004
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2004

antiseptique et antioxydant dans le vin qui en découle.

b. La teneur maximale de dioxyde de soufre total devant subsister dans le vin livré à la consommation doit être conforme aux limites fixées dans l'annexe C du Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts

c. Les produits utilisés doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international

Recommandation de l'OIV :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Vienne, 30 juillet 2004
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2004