

RÉSOLUTION OENO 10/2003

PERLITE

L'ASSEMBLEE GENERALE

VU l'Article 5, alinéa 4 de la Convention internationale d'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins du 13 octobre 1954,

SUR PROPOSITION de la Sous-Commission des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins,

DECIDE de remplacer dans le Codex œnologique international, la monographie existante par la monographie suivante :

PERLITE

N° CAS 93763-70-3

Perlite expansée

1. OBJET, ORIGINE ET DOMAINE D'APPLICATION

La perlite est une roche vitreuse d'origine volcanique, appartenant au groupe des rhyolithes. De composition analogue à celle du verre, elle est constituée de silicate d'aluminium contenant 1 à 2 p. 100 d'eau chimiquement liée.

Pour être utilisée en œnologie, cette roche doit être séchée à 150 °C, broyée puis subir une « expansion » par préchauffage entre 200 et 400 °C, suivi d'une projection de la perlite dans une flamme à température élevée de 800 °C à 1100 °C, qui provoque un gonflement de la perlite, l'accroissement du volume pouvant atteindre 60 fois celui du grain initial.

Elle se présente sous forme d'une poudre blanche dont la granulométrie finale est obtenue par un broyage après l'expansion.

C'est un adjuvant de filtration des vins.

2. ETIQUETAGE

L'étiquette doit mentionner la pureté et les conditions de conservation.

3. LIMITES ET METHODES D'ESSAIS

3.1. Odeur et goût

La perlite ne doit communiquer ni odeur ni goût étranger au vin. Placer 2,5 g de perlite dans un litre de vin. Agiter. Laisser reposer 24 heures. Déguster par rapport au même vin n'ayant pas reçu de perlite.

3.2. Perte à la dessiccation

Placer dans une capsule environ 5 g de perlite. Porter à l'étuve à 103 ± 2 °C. Après deux heures la perte de poids ne doit pas être supérieure à 1 p. 100.

3.3. Perte à la calcination

Porter le résidu sec obtenu au point 3.2 dans un four à 550 °C ; la perte de poids ne doit pas dépasser 3 p. 100.

3.4. Mesure du pH.

Dans un récipient de 250 ml, placer 10 g environ de perlite puis verser lentement, en agitant manuellement, 100 ml d'eau pour mouiller le produit et réaliser une suspension homogène. Agiter de temps en temps manuellement ou à l'aide d'un agitateur magnétique. Après 10 minutes, laisser reposer la suspension et mesurer le pH. La perlite expansée a un pH compris entre 7,5 et 10.

3.5. Produits solubles dans les acides dilués

Traiter à l'ébullition 10 g de perlite séchée par 20 ml d'acide chlorhydrique concentré (R) et 100 ml d'eau. Recueillir la perlite sur un filtre sans cendres et laver le résidu avec 100 ml d'eau distillée. Après dessiccation à 100-105 °C et incinération, séparé du filtre le résidu insoluble devra peser au moins 9,8 g soit 98 p. 100 du produit sec.

3.6. Préparation de la solution pour essais

Dans un flacon de 500 ml, pouvant être hermétiquement bouché, placer 200 ml d'acide citrique à 5 g par litre amené à pH 3 (R) et 10 g de perlite. Placer sur un agitateur et agiter pendant 1 heure à une température de 20 ± 2 °C. Laisser reposer puis filtrer en éliminant les 50 premiers ml de filtrat. Recueillir au moins 100 ml de liquide clair.

3.7. Fer

Sur la solution pour essais préparée selon le point 3.6, procéder au dosage du fer selon la méthode décrite au Chapitre II du Codex œnologique international.

La teneur en fer doit être inférieure à 300 mg/kg.

3.8. Plomb

Sur la solution pour essais préparée selon le point 3.6, procéder au dosage du plomb selon la méthode décrite au Chapitre II du Codex œnologique international.

La teneur en plomb doit être inférieure à 5 mg/kg.

3.9. Mercure

Sur la solution pour essais préparée selon le point 3.6, doser le mercure selon la méthode décrite au Chapitre II du Codex œnologique international.

La teneur en mercure doit être inférieure à 1 mg/kg.

3.10. Arsenic

Sur 4 ml de la solution pour essais préparée selon le point 3.6, doser l'arsenic selon la méthode décrite au Chapitre II du Codex œnologique international.

La teneur en arsenic doit être inférieure à 5 mg/kg.

3.11. Cadmium

Sur la solution pour essais préparée selon le point 3.6, doser le cadmium selon la méthode décrite au Chapitre II du Codex œnologique international.

La teneur en cadmium doit être inférieure à 1 mg/kg.

4. CONSERVATION

La perlite doit être conservée dans des endroits secs bien ventilés dans des sacs étanches, dans des locaux tempérés.