

RESOLUTION OENO 5/2001

STABILISATION MICROBIOLOGIQUE DU VIN PAR ADDITION DE DICARBONATE DE DIMETHYLE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Code international des pratiques oenologiques »,

DECIDE

SUR PROPOSITION de la Commission II « Oenologie »; d'introduire dans ledit « Code international », les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 3: Vins

Stabilisation microbiologique du vin par addition de dicarbonate de diméthyle

Définition:

Addition de dicarbonate de diméthyle au vin.

Objectifs:

- a. Obtenir la stabilité microbiologique du vin en bouteille, contenant des sucres fermentescibles,
- b. Prévenir le développement des levures indésirables et des bactéries lactiques.

Prescriptions:

- a. L'addition doit s'effectuer peu de temps seulement avant l'embouteillage;
- b. La dose utilisée ne doit pas dépasser 200 mg/l exprimée en dicarbonate de

diméthyle.

- c. L'ajout de dicarbonate de diméthyle ne doit pas entraîner un dépassement de la teneur maximale en méthanol du vin recommandée par l'O.I.V.
- d. Le vin ne doit pas être mis sur le marché tant que le dicarbonate de diméthyle est décelable.
- e. Le dicarbonate de diméthyle doit répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.

Recommandation de l'O.I.V.

Admis.