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

Exemplaire certifié conforme Adelaide, 17 octobre 2001
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2001

diméthyle.

c. L'ajoût 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.

Exemplaire certifié conforme Adelaide, 17 octobre 2001
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2001