RESOLUTION OENO 11/2001

TRAITEMENT A L'ACIDE ASCORBIQUE (Moûts)

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 2: Moûts

Traitement à l'acide ascorbique

Définition:

Addition d'acide ascorbique au moût.

Objectifs:

1. Protéger les substances aromatiques du raisin, grâce aux propriétés antioxydantes du produit, contre l'influence de l'oxygène de l'air.
2. Limiter la formation d'éthanal au cours de la fermentation alcoolique, par combinaison avec le dioxyde de soufre.
3. Limiter la formation d'hydrogène sulfuré et de thiols volatils d'origine fermentaire.

Prescriptions:

a. Il est recommandé d'ajouter l'acide ascorbique immédiatement après le foulage des raisins.

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

© OIV 2001

b. La dose utilisée éventuellement cumulée avec celle utilisée sur les raisins ne doit pas dépasser 250 mg/l.

c. Il est souhaitable d'utiliser l'acide ascorbique en association avec le dioxyde de soufre.

d. L'acide ascorbique 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