RESOLUTION OENO 12/2001

TRAITEMENT A L'ACIDE ASCORBIQUE (Vins)

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 »; de remplacer dans ledit « Code international », les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 3: Vins

Traitement à l'acide ascorbique

Définition:

Addition d'acide ascorbique au vin.

Objectif:

Protéger le vin, grâce aux propriétés antioxydantes du produit, contre l'influence de l'oxygène de l'air qui modifie sa couleur et sa saveur.

Prescriptions:

a. Il est recommandé d'ajouter l'acide ascorbique lors de la mise en bouteille, sinon il s'oxyde à l'air et le produit d'oxydation provoque dans le vin des altérations oxydatives beaucoup plus profondes que celles résultant de l'oxygène de l'air en l'absence de l'acide ascorbique.

b. La dose utilisée ne doit pas dépasser 250 mg/l.

c. Lorsque l'acide ascorbique a été également utilisé sur raisin ou sur moût, la teneur finale, exprimée en acide ascorbique plus déhydroascorbique, ne doit pas dépasser 300 mg/l.

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

© OIV 2001

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