

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.



- d. L'acide ascorbique doit répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.

Recommandation de l'O.I.V.:

Admis.