

## RESOLUTION OENO 38/2000

### CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

POTASSIUM (Hydrogénosulfite )

Bisulfite de potassium

Sulfite acide de potassium

$\text{KH SO}_3 = 120,2$

N° SIN: 228

#### 1. Objet, origine et domaine d'application

L'hydrogénosulfite de potassium est utilisé en raison du taux de dioxyde de soufre qu'il contient.

#### 2. Etiquetage

L'étiquette doit mentionner le poids de dioxyde de soufre par litre ou par kilogramme et les conditions de conservation et de sécurité.

Il existe des limites réglementaires concernant la teneur des vins en dioxyde de soufre.

#### 3. Composition centesimale

$\text{SO}_2$  : 53,30

K : 32,53

#### 4. Caractères

Se présente sous forme de solution incolore ou très légèrement jaunâtre obtenue par passage d'un courant de dioxyde de soufre dans une solution aqueuse d'hydroxyde de potassium.

Les solutions d'hydrogénosulfite de potassium utilisées en œnologie contiennent le plus souvent de 281 à 375 g/l d'hydrogénosulfite de potassium correspondant à 150 à 200 g/l de dioxyde de soufre.

## 5. Caractères d'identité

Les solutions d'hydrogénosulfite de potassium donnent les réactions du potassium et du dioxyde de soufre et sont légèrement acides (pH voisin de 5).

## 6. Essais

Les essais sont identiques à ceux figurant à la monographie de l'anhydrosulfite de potassium de même que les teneurs limites pour le plomb, le mercure, le fer, l'arsenic, le sélénium, le sodium et les chlorures.

## 7. Dosage

Dans une fiole conique de 200 ml placer 50 ml d'eau froide puis ajouter 5 ml de la solution d'hydrogénosulfite de potassium, diluer de façon à avoir environ une solution à 1 p. 100 de  $SO_2$  et titrer par l'iode 0,1 M en présence d'empois d'amidon. Soit  $n$  ml le volume d'iode utilisé

La teneur en dioxyde de soufre ( $SO_2$ ) de la solution exprimée en p. 100 (m/v) est de :  $0,64 \cdot n$  (elle ne peut être inférieure à 150 g/l).

## 8. Conservation

Les solutions d'hydrogénosulfite de potassium contenant plus de 15 p. 100 (m/v) de dioxyde de soufre ne doivent pas être conservées à basse température afin d'éviter tout risque de cristallisation.