

RESOLUTION OENO 54/2000

III. VINAIGRES DE VIN - DETERMINATION DE LA TENEUR EN ACIDITE VOLATILE

1. Définition

Par convention, on appelle acidité volatile d'un vinaigre la différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe.

2. Principe

Calcul de la différence entre l'acidité totale et l'acidité fixe, exprimée en grammes d'acide acétique par l.

3. Références

Voir les méthodes I (détermination de la teneur en acidité totale) et II (détermination de la teneur en acidité fixe).

4. Résultats

4.1. Calcul

Soit :

At la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide acétique par l de l'échantillon) et Af la teneur en acidité fixe (exprimée en grammes d'acide acétique par l de l'échantillon).

La teneur en acidité volatile, exprimée en grammes d'acide acétique par l de l'échantillon, est donnée par

- At - Af.

4.2. Présentation

Les résultats exprimées en grammes d'acide acétique par litre sont présentés avec la première décimale.

5. Validation interlaboratoire (Hitos *et al.*, 2000)

Unités: % (m/v)

Echantillon	r	S _r	RSD _r	R	S _R	RSD _R	RSD _R (Horwitz)	Horrat Index
1- 8,24 %(m/v)	0,0445	0,016	0,19	0,1632	0,058	0,71	2,91	0,24
2- 11,17 %(m/v)	0,0438	0,016	0,14	0,1967	0,070	0,63	2,78	0,23
3- 11,20 %(m/v)	0,0595	0,021	0,19	0,2076	0,074	0,66	2,78	0,24
4- 11,94 %(m/v)	0,0473	0,017	0,14	0,1652	0,059	0,49	2,75	0,18
5- 11,16 %(m/v)	0,0518	0,019	0,17	0,3577	0,128	1,14	2,78	0,41

6. Bibliographie

1. Anonyme, 1993. Métodos Oficiales de Análisis, Tomo II, Ministério de Agricultura. Pesca y Alimentación, Madrid, Espagne.
2. AOAC, 1984. Official Methods of Ass. Offic. Agric. Chem., 14th edit., Arlington, USA.
3. Hitos P., Pons A., Martin de la Hinojosa I, Gomez R., Hernandez A. et Muñoz J., 2000. Validation des méthodes d'analyse pour l'acidité totale, fixe et volatile, les substances réductrices non volatiles, le cuivre et le zinc dans les vinaigres de vin, Feuillet Vert de l'OIV n° 1115.