RESOLUTION OENO 57/2000

VI. VINAIGRES DE VIN - DETERMINATION DE LA TENEUR EN EXTRAIT SEC TOTAL

1. Introduction

L'objectif principal de la détermination de la teneur en extrait sec total est la détection de certaines fraudes, comme l'addition d'eau ou d'une solution aqueuse d'acide acétique (valeur d'extrait sec total très faible) ou l'addition de substances non volatiles (valeur d'extrait sec total très élevée). Pour une interprétation correcte des résultats, il est nécessaire de disposer d'une base de données pour le type et l'origine du vinaigre analysé.

2. Définition

On appelle extrait sec total l'ensemble de toutes les substances qui, dans les conditions décrites, ne se volatilisent pas et ne subissent pas d'altérations.

3. Principe

Evaporation de l'échantillon, séchage dans une étuve et pesage.

4. Matériel

Matériel de laboratoire d'usage courant, y compris :

4.1. Bain d'eau à 100 °C

4.2. Etuve à eau.

4.3. Capsules à fond plat d'environ 50 mm de diamètre et 20 mm de hauteur, en platine ou en acier inoxydable.

5. Préparation de l'échantillon

Homogénéiser l'échantillon par agitation et filtrer si nécessaire.

Exemplaire certifié conforme Paris, 23 juin 2006
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2000

6. Technique

Introduire 10 ml de l'échantillon dans une capsule préalablement tarée, évaporer au bain d'eau à 100 °C, pendant 30 min., sécher à l'étuve pendant 2 h 30 min. Refroidir dans un dessiccateur et peser.

Pour obtenir des résultats concordants, il faut toujours utiliser des capsules avec les mêmes caractéristiques et respecter rigoureusement les temps de séchage décrits.

7. Résultats

7.1. Calcul

Soit :

m1 la masse, en grammes, de la capsule vide ;

m2 la masse, en grammes, de la capsule contenant le résidu.

La teneur en extrait sec total, exprimée en g/l, est donnée par

- 100 (m2 - m1).

7.2. Présentation

Arrondir les résultats exprimés en g/l à la première décimale.

8. Validation interlaboratoire (CPIV, 1995 ; Curvelo-Garcia, 1996)

- r = 0,8 g/l
- R = 2,8 g/l

9. Bibliographie

1. Anonyme, 1993. *Métodos Oficiales de Análisis,* Tomo II, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, Espagne.

Exemplaire certifié conforme Paris, 23 juin 2006
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2000

2. AOAC, 1984. *Official Methods of the Ass. Offic. Agric. Chem.,* 14th edit., Arlington, USA.

3. CPIV, 1995. *Methods os Analysis,* Annex 4 to the minutes of CPIV Technical Committee's Meeting, Stuttgard, Alemagne.

4. Curvelo-Garcia A.S., 1996. Vinaigres de Vin. Méthodes d'Analyse (2ème partie), *Feuillet Vert de l'OIV* nº 1033.

5. FAO / OMS, Commission du Codex Alimentarius, *Méthodes d'Analyse de la Norme Régionale Européenne pour le Vinaigre,* Alinorm 83/19 et 85/19.

6. Llaguno C. et Polo M.C., 1991. *Le Vinagre de Vino,* Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, Espagne.

Exemplaire certifié conforme Paris, 23 juin 2006
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2000