

## RISOLUZIONE OIV-OENO 597-2018

### MODIFICA DEL METODO DI DOSAGGIO DELL'ACIDITÀ TOTALE DELL'ACETO

*ATTENZIONE: questa risoluzione modifica la seguente risoluzione:  
- OENO 52/2000*

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 iv dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

Su proposta dalla Sottocommissione "Metodi di analisi",

CONSIDERATO che il punto 6 "Tecnica" del metodo riporta: "In un matraccio conico da 250 mL riporre 10 mL di aceto. Aggiungere dell'acqua bollita di recente e fredda, affinché la soluzione appaia leggermente colorata. Aggiungere qualche goccia di indicatore e titolare con la soluzione di idrossido di sodio fino a ottenere una colorazione rosa persistente".

CONSIDERATO che il principio di questo metodo (al punto 2) è "neutralizzare gli acidi del campione mediante soluzione alcalina",

CONSIDERATO che l'uso di acqua bollita e fredda è inteso a garantire che l'acqua utilizzata non contenga CO<sub>2</sub>, che ha proprietà acidificanti e potrebbe influenzare il risultato finale della titolazione,

CONSIDERATO che è possibile ottenere acqua che non contenga CO<sub>2</sub> mediante altre tecniche,

CONSIDERATO che, da un punto di vista tecnico, l'importante è utilizzare acqua che non abbia proprietà acidificanti (senza CO<sub>2</sub>) e non la tecnica utilizzata per ottenerla,

CONSIDERATE le prove presentata in seno alla SCMA (i termini barrati saranno eliminati),

DECIDE di modificare il punto 6 della risoluzione OIV-OENO 52/2000 come segue:

#### **6. Tecnica**

In un matraccio conico da 250 mL riporre 10 mL di aceto. Aggiungere dell'acqua, esente di anidride carbonica, affinché la soluzione appaia leggermente colorata.



Aggiungere qualche goccia di indicatore (3.2) e titolare con la soluzione di idrossido di sodio (3.1) fino a ottenere una colorazione rosa persistente".

NOTA: La titolazione può anche essere effettuata con potenziometro, tenendo conto del punto d'equivalenza rispettivo.