

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 CO₂, che ha proprietà acidificanti e potrebbe influenzare il risultato finale della titolazione,

CONSIDERATO che è possibile ottenere acqua che non contenga CO₂ mediante altre tecniche,

CONSIDERATO che, da un punto di vista tecnico, l'importante è utilizzare acqua che non abbia proprietà acidificanti (senza CO₂) 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.