RISOLUZIONE OIV-OENO 583-2017

TRATTAMENTO DEI MOSTI CON SOLFATO DI CALCIO PER I VINI LIQUOROSI

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

CONSIDERATA la necessità di abbassare il pH di alcuni vini liquorosi caratterizzati da una bassa acidità naturale,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia", che evidenziano l'efficacia del trattamento dei mosti con solfato di calcio per i vini liquorosi in combinazione con altri prodotti ammessi per l'acidificazione,

TENUTO CONTO che il solfato di calcio, utilizzato nelle condizioni descritte, è da considerare come additivo,

CONSIDERATA la necessità di limitare l'uso del solfato di calcio al fine di ottemperare ai limiti già fissati per i solfati e per l'acidificazione,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di aggiungere nella parte II, capitolo 2 "Mosti" del Codice internazionale delle pratiche enologiche dell'OIV, la scheda " Trattamento con solfato di calcio nei vini speciali " seguente:

Definizione:

Aggiunta di solfato di calcio ($CaSO_4.2H_2O$) al mosto prima della fermentazione in combinazione con acido tartarico per l'elaborazione di vini liquorosi.

Obiettivi:

a. Produrre vini liquorosi equilibrati dal punto di vista delle sensazioni gustative;

b. favorire una corretta evoluzione biologica e una corretta conservazione dei vini liquorosi;

c. correggere l'acidità naturale insufficiente dei vini liquorosi causata da:

- condizioni climatiche nella regione viticola,
- pratiche enologiche che comportano una diminuzione dell'acidità naturale.

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Prescrizioni:

a. Il solfato di calcio è utilizzato in combinazione con quantità ridotte di acido tartarico;

b. si consiglia di effettuare test preliminari di laboratorio per calcolare le dosi di solfato di calcio e di acido tartarico necessarie per abbassare il pH al valore richiesto;

c. la dose di solfato di calcio non deve essere superiore a 2 g/L poiché essa consente di raggiungere il pH 3.2, adatto alla vinificazione di questi mosti, e di ottenere vini equilibrati anche in annate caratterizzate da condizioni meteorologiche avverse;

d. il contenuto residuo di solfati nei vini non deve superare il limite fissato dall'OIV;

e. tale pratica non deve essere finalizzata a mascherare una frode;

f. l'acidificazione chimica e la disacidificazione chimica si escludono mutuamente;

g. il solfato di calcio utilizzato deve essere conforme alle disposizioni del Codex enologico internazionale.

Raccomandazione dell'OIV:

Ammesso unicamente per i vini liquorosi.

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017