

## **RISOLUZIONE OIV-OENO 549-2015**

### **DETERMINAZIONE DELL'ACIDITÀ VOLATILE NEL VINO - REVISIONE DEL METODO**

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,

FACENDO seguito alla proposta della Sottocommissione "Metodi d'analisi" avanzata durante la riunione di aprile 2014,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di modificare il metodo OIV-MA-AS313-02 della Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti come segue:

Al sotto-paragrafo 5.1 Preparazione del campione, viene aggiunta l'ultima frase (in corsivo):

- 5.1 Preparazione del campione: eliminazione del diossido di carbonio. Porre circa 50 mL di vino in un matraccio da vuoto e fare il vuoto con la pompa ad acqua per 1-2 minuti agitando continuamente. Si possono utilizzare altri sistemi per l'eliminazione del *CO<sub>2</sub>* se questi ne garantiscono l'eliminazione.