



## 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 ( $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ) 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.

*Prescrizioni:*

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

*Esemplare certificato conforme  
Sofia, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*

- 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, il 2 giugno 2017  
Il Direttore Generale dell'OIV  
Secretario dell'Assemblea Generale*

*Jean-Marie AURAND*