

RÉSOLUTION OENO 7/2003

SULFITAGE (Chapitre Vins)

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts "Code international des pratiques œnologiques",

DECIDE:

SUR PROPOSITION de la Commission II "Œnologie" de remplacer dans ledit "Code international", la fiche 3.17 par les pratiques et traitements œnologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 3: Vins

Sulfitage

Définition:

Addition au vin de dioxyde de soufre gazeux, de solutions sulfureuses ou de métabisulfite de potassium.

Objectifs:

- a. Obtenir la stabilisation microbiologique des vins en limitant et/ou empêchant la multiplication des levures et des bactéries technologiquement indésirables,
- b. Utiliser ses propriétés réductrices et antioxydantes
- c. Combiner certaines molécules qui donnent des odeurs indésirables
- d. Inhiber les éventuelles activités oxydasiques

Prescriptions:

- a. La teneur des vins en dioxyde de soufre total au moment de leur mise en vente doit être au moins conforme aux limites fixées à l'Annexe C du Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts.'

b. L'adjonction de dioxyde de soufre peut se faire:

- Par adjonction directe au vin pendant la période d'élaboration
- Par adjonction directe au vin avant les procédures d'embouteillage,
- Par injection directe au vin en ligne avant le remplissage,
- Par injection directe en bouteille vide avant le remplissage.

c. Les produits employés doivent être conformes aux prescriptions du *Codex Œnologique International*.

Recommandation OIV:

Admis.