

RESOLUTION OENO 10/2001

TRAITEMENT A L'ACIDE ASCORBIQUE (Raisins)

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Code international des pratiques oenologiques»,

DECIDE

SUR PROPOSITION de la Commission II « Oenologie »; d'introduire dans ledit « Code international », les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 1: Raisins

Traitement à l'acide ascorbique

Définition:

Addition d'acide ascorbique au raisin.

Objectif:

Protéger les substances aromatiques du raisin, grâce aux propriétés antioxydantes du produit, contre l'influence de l'oxygène de l'air.

Prescriptions:

- a. Il est recommandé d'ajouter l'acide ascorbique avant le foulage des raisins.
- b. La dose utilisée ne doit pas dépasser 250 mg/kg.
- c. Il est souhaitable d'utiliser l'acide ascorbique en association avec le dioxyde de soufre.
- d. L'acide ascorbique doit répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.



Recommandation de l'O.I.V.:

Admis.