



RESOLUTION OENO 1/93

CODE INTERNATIONAL DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES (CHAPITRE MOÛTS ET VINS)

L'ASSEMBLEE GENERALE,

SUR PROPOSITION de la Commission II "Oenologie" , compte tenu des travaux du Groupe d'Experts "Code international des pratiques oenologiques"

DECIDE :

D'INTRODUIRE dans le dit "Code international", les définitions suivantes :

CONCENTRATION PAR OSMOSE INVERSE (Chapître Moûts) *

Définition :

Procédé consistant à concentrer le moût par élimination d'une partie de l'eau à travers des membranes spécifiques sous l'action d'une pression supérieure à la pression osmotique du moût.

Objectif :

Obtenir un enrichissement du moût, en particulier en sucres.

Prescriptions :

- a. La concentration peut être réalisée sur la totalité ou sur une partie du moût.
- b. La concentration ne peut conduire à réduire de plus de 20% le volume initial, ni à augmenter de plus de 2% (vol.) le titre alcoométrique potentiel initial du moût.
- c. Le traitement entraînant une concentration de tous les constituants, son application doit être limitée aux moûts qui le justifient et ne doit pas modifier le type du vin élaboré.
- d. Le traitement devra être conduit sous la responsabilité d'un oenologue ou technicien spécialiste.
- e. Les membranes utilisées doivent répondre aux prescriptions du "Codex oenologique international".



Recommandation de l'O.I.V.

Traitement admis.

** Ce traitement ne pourra être admis que lorsque ces prescriptions seront définies dans le Codex oenologique international. Ces prescriptions nouvelles devront être adoptées préalablement par l'Assemblée Générale.*

PROCEDES POUR EVITER LA FORMATION DE MOUSSE (Chapître Moût) *

Définition :

Prévention de la formation de mousse pendant la fermentation alcoolique.

Objectif :

Maitriser la formation excessive de mousse pendant la fermentation alcoolique du moût en vue d'éviter les pertes par débordement et de permettre une meilleure utilisation de la capacité de la cuverie.

Prescriptions :

A) Procédés préventifs :

- a. Utilisation de souches de levures sélectionnées pour leur faible formation de mousse.
- b. Conduite de la fermentation selon des procédés physiques (appareillage, température...) susceptibles de minimiser la formation de mousse.
- c. Traitements du moût en vue de réduire son aptitude à former de la mousse par l'un des produits admis pour le collage et notamment le dioxyde de silicium et la bentonite (voir Partie II, Chap. C "Collage").

B) Procédé curatif :

Addition d'un agent tensioactif : mélange de mono et de diglycérides de l'acide oléique.

Les substances employées doivent répondre aux prescriptions du "Codex oenologique international".

Recommandation de l'O.I.V. :

Procédés admis.

** Ce traitement ne pourra être admis que lorsque ces prescriptions seront définies dans le Codex oenologique international. Ces prescriptions nouvelles devront être adoptées préalablement par l'Assemblée Générale.*

STABILISATION TARTRIQUE PAR ELECTRODIALYSE (Chapitre Vins) *

Définition :

Méthode physique d'extraction d'ions en sursaturation dans le vin sous l'action d'un champ électrique à l'aide de membranes perméables aux seuls anions d'une part, et de membranes perméables aux seuls cations d'autre part.

Objectif :

Obtenir la stabilité tartrique du vin :

- Vis-à-vis de l'hydrogenotartrate de potassium
- Vis-à-vis du tartrate de calcium (et autres sels de calcium).

Prescriptions :

- a. Les membranes sont planes et disposées alternativement dans un système type filtre-pressé qui détermine les compartiments de traitement (vin) et de concentration (eau de rejet).
- b. Les membranes échangeuses de cations doivent être adaptées à l'extraction des seuls cations et en particulier des cations : K^+ , Ca^{++} .
- c. Les membranes échangeuses d'anions doivent être adaptées à l'extraction des seuls anions et en particulier des anions tartrates.
- d. Les membranes doivent répondre aux prescriptions du "Codex oenologique international" et ne pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin.
- e. Le matériel utilisé sera piloté par un système de contrôle-commande qui prend en

compte l'instabilité propre de chaque vin de façon à n'éliminer que la sursaturation en hydrogénéotartrate de potassium et en sels de calcium.

- f. La mise en oeuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un oenologue ou technicien spécialiste.

Recommandation de l'O.I.V.

Traitement admis.

** Ce traitement ne pourra être admis que lorsque ces prescriptions seront définies dans le Codex oenologique international. Ces prescriptions nouvelles devront être adoptées préalablement par l'Assemblée Générale.*

STABILISATION TARTRIQUE PAR TRAITEMENT AUX ECHANGEURS DE CATIONS (Chapitre vins) *

Définition :

Opération consistant à faire passer le vin à travers une colonne de résine polymérisée qui réagit comme un polyélectrolyte insoluble dont les cations sont susceptibles d'être échangés avec les cations du milieu environnant.

Objectif :

Obtenir la stabilité tartrique du vin :

- Vis-à-vis de l'hydrogénéotartrate de potassium
- Vis-à-vis du tartrate de calcium (et autres sels de calcium).

Prescriptions :

- a. Le traitement doit se limiter à l'élimination des cations en excès.

1. Le vin sera préalablement traité par le froid.
2. Seule une fraction minimale de vin nécessaire à l'obtention de la stabilité sera traitée par échangeurs de cations.

- b. Le traitement sera conduit sur des résines échangeuses de cations régénérées

- en cycle acide.
- c. L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un oenologue ou technicien spécialiste.
 - d. Les résines doivent répondre aux prescriptions du "Codex oenologique international" et ne pas entraîner de modifications excessives de la composition physico-chimique et des caractères sensoriels du vin.

Recommandation de l'O.I.V.

Traitement admis.

** Ce traitement ne pourra être admis que lorsque ces prescriptions seront définies dans le Codex oenologique international. Ces prescriptions nouvelles devront être adoptées préalablement par l'Assemblée Générale.*