

3. VINS

3.1.1.1. ACIDIFICATION CHIMIQUE (OENO 4/99, OENO 14/01) Ⓞ

Définition :

Augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition d'acides organiques.

Objectifs :

- a) Élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives.
- b) Favoriser une bonne évolution biologique et une bonne conservation du vin.
- c) Remédier à une insuffisance d'acidité naturelle occasionnée par:
 - les conditions climatiques de la région viticole, ou
 - les pratiques œnologiques entraînant une diminution de l'acidité naturelle.

Prescriptions :

- a) Les acides lactique, L(-) ou DL malique et L(+) tartrique et citrique sont les seuls à pouvoir être utilisés,
- b) La teneur du vin en acide citrique après ce traitement ne doit pas dépasser la valeur limite fixée dans l'Annexe C du Recueil international des méthodes d'analyse des vins et des moûts,
- c) L'addition d'acide(s) ne doit pas viser à masquer une fraude,
- d) L'addition d'acides minéraux est interdite,
- e) L'acidification chimique et la désacidification chimique s'excluent mutuellement,
- f) Le ou les acides utilisés doivent répondre aux prescriptions du *Codex œnologique international*.

L'addition d'acides au vin ne peut être effectuée qu'à condition que l'acidité initiale ne soit pas augmentée de plus de 54 meq/l (soit 4 g/l exprimés en acide tartrique).

Quand le moût et le vin sont acidifiés, l'augmentation nette cumulée ne doit pas dépasser 54 meq/l (soit 4 g/l exprimés en acide tartrique).

Recommandation de l'OIV :

Admis.