

### 3. VINS

#### 3.1.2. DESACIDIFICATION (6/79) U

*Définition :*

Diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH).

*Objectifs :*

Élaborer des vins mieux équilibrés du point de vue des sensations gustatives.

*Prescriptions :*

L'objectif peut être atteint :

- a) spontanément, soit par précipitation de l'acide tartrique sous forme de tartrate acide de potassium [voir *Désacidification physique; Prescriptions* sous b)], soit par dégradation de l'acide malique (voir *Désacidification microbiologique par bactéries lactiques*) ;
- b) par mélange avec des vins moins acides (voir *Coupage ou assemblage des vins*) ;
- c) par l'emploi de procédés physiques [voir *Désacidification physique : Prescriptions* sous b) et *Traitement par le froid : Objectifs* sous a), et prescriptions correspondantes pour cet objectif a)] et/ou de procédés physico-chimiques [voir *Traitements aux échangeurs d'ions : objectif* sous b] ;
- d) par l'emploi de procédés chimiques (voir *Désacidification chimique*) ;
- e) par l'emploi de procédés microbiologiques (voir *Désacidification microbiologique par bactéries lactiques*).
- f) par traitement électromembranaire. Voir : désacidification par traitement électromembranaire (électrodialyse à membranes bipolaires et anioniques)

*Recommandation de l'OIV :*

Se reporter aux pratiques et traitements mentionnés ci-dessus.

