

3. VINS

3.4.13. TRAITEMENT AU DICARBONATE DE DIMETHYLE (DMDC) (OENO 5/01, OENO 421-2011)

Définition :

Addition de dicarbonate de diméthyle au vin.

Objectifs :

- a) Obtenir la stabilité microbiologique du vin en bouteille contenant des sucres fermentescibles,
- b) Prévenir le développement des levures indésirables et des bactéries lactiques.
- c) Bloquer la fermentation des vins doux, demi-doux (moelleux) et demi-sec.

Prescriptions :

- a) Pour l'objectif a), l'addition doit s'effectuer peu de temps seulement avant l'embouteillage,
- b) La dose utilisée ne doit pas dépasser 200 mg/l exprimée en dicarbonate de diméthyle,
- c) L'ajout de dicarbonate de diméthyle ne doit pas entraîner un dépassement de la teneur maximale en méthanol du vin recommandée par l'OIV,
- d) Le vin ne doit pas être mis sur le marché tant que le dicarbonate de diméthyle est décelable,
- e) Le dicarbonate de diméthyle doit répondre aux prescriptions du *Codex œnologique international*.

Recommandation de l'OIV :

Admis.