



RISOLUZIONE OIV-OENO 443-2012

ACIDIFICAZIONE MEDIANTE TRATTAMENTO CON SCAMBIATORI CATIONICI - VINI

L'ASSEMBLEA GENERALE,

Visto l'articolo 2, comma 2 ii dell'Accordo del 3 aprile 2001, che istituisce l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino,

Considerato il lavoro realizzato dal gruppo di esperti "Tecnologia",

Considerata la scheda 3.1.1. relativa all'acidificazione dei vini pubblicata all'interno del "Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche",

Considerata la scheda 3.1.1.3 relativa al trattamento con scambiatori di ioni pubblicata all'interno del "Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche",

DECIDE, conseguentemente alla proposta della Commissione II "Enologia", di introdurre all'interno della parte II, Capitolo 3 del "Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche", le seguenti pratiche e trattamenti enologici,

DECIDE pertanto di modificare la scheda 3.1.1.3 "Trattamento con scambiatori di ioni" pubblicata all'interno del "Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche" accettando l'obiettivo al 2° punto all'interno della Raccomandazione dell'OIV.

PARTE II

Capitolo 3: Vini

3. VINI

3.1.1.5. ACIDIFICAZIONE MEDIANTE TRATTAMENTO CON SCAMBIATORE CATIONICO

Definizione:

Estrazione fisica parziale dei cationi del vino per aumentare l'acidità di titolazione e l'acidità reale (diminuzione nel pH) attraverso lo scambiatore cationico.

Obiettivi:

- a) Aumentare l'acidità titolabile e l'acidità reale (diminuzione del pH).
- b) Fare riferimento agli obiettivi della scheda generale 3.1.1. Acidificazione.

Prescrizioni:

- a) Il trattamento sarà realizzato utilizzando resine a scambio cationico rigenerate con un ciclo acido.
- b) Il trattamento deve limitarsi all'eliminazione dei cationi in eccesso.

*Esemplare certificato conforme
Izmir, il 22 giugno 2012
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI

- c) Per evitare la produzione di frazioni del vino, il trattamento sarà effettuato in modo continuo, con l'incorporazione in linea dal vino trattato al vino originale.
- d) In alternativa, la resina potrà essere introdotta direttamente nella vasca del vino, nella quantità richiesta, e in seguito separate per tutti i mezzi fisici appropriati
- e) L'acidificazione deve essere realizzata a condizione che l'acidità iniziale non sia aumentata di oltre 54 meq/L. Quando sia i vini che i mosti vengono acidificati, l'aumento netto accumulato non deve superare 54 meq/l.
- f) L'insieme delle operazioni sarà posto sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.
- g) Le resine devono essere conformi alle prescrizioni del *Codex Enologico Internazionale*.

Raccomandazione dell'OIV:
Ammessa.

*Esemplare certificato conforme
Izmir, il 22 giugno 2012
Il Direttore Generale dell'OIV
Secretario dell'Assemblea Generale*

Federico CASTELLUCCI