

MODIFICATION DE L'ACIDITÉ

I Règlementation

Introduction:

L'acidité joue un rôle essentiel dans les vins ou, plus exactement, plusieurs rôles complémentaires. En effet :

- Une forte acidité freine le développement des bactéries lactiques tout en favorisant l'activité du SO₂, et
- Permet aux vins rouges d'avoir une couleur plus franche en jouant sur la forme des anthocyanes dans le vin.
- L'acidité influe aussi sur les conditions et les risques de casse
- C'est un élément particulièrement **important de la structure , l'équilibre des vins et sa conservation.**

La **réglementation** dépend est faite en fonction de la **zone vinicole** Européenne:

- seules les zones du sud (bord de la méditerranée) on le droit d'acidifier leur moût.
- pratiquement toutes les zones (celles qui peuvent chaptaliser) ont le droit de désacidifier leur moût.

Limites, pour acidifier:

sur **moût** : autorisée dans la limite de **1,5 g/L** exprimé en **acide tartrique** soit **1g/L d'H₂SO₄** (acide sulfurique).

sur **vin** : autorisée dans la limite de **2,5 g/L** exprimé en **acide tartrique** soit **1,6g/L d'H₂SO₄**.

Pour désacidifier :

sur **vin** : **baisse de l'acide tartrique de maximum 1g/L** soit **0,63 g/L d'H₂SO₄**.

II L'acidification

Seul l'**acide tartrique** pur sous forme de poudre est autorisé.

En général, on en utilise si l'acidité totale est inférieure à 5 g/L et la pH supérieur à 3,3.

Alternatives chimiques:

L'**acide citrique** est autorisé, dans la limite de 1g/L, quelque soit la zone européenne car il modifie peu l'acidité totale. Il peut favoriser la FML.

L'**acide ascorbique** (acide faible).

Le **SO₂**.

Autres procédés :

Ajout de **grappes peu mûres voire verte** incorporées à la vendange.

En **bloquant la FML**.

III La désacidification

Les produits **chimiques autorisés** sont :

- **tartrate neutre de potassium** (K₂T)
- **bicarbonate de potassium** (KHCO₃)
- **carbonate de calcium**
- tartrate de calcium.

On ne peut diminuer l'acidité de plus de 0,65 g/L ni baisser l'acidité totale à moins de 4,5 g/L.

Autres procédés:

Baisse de 2 g/L d'H₂SO₄ lors de la FML.

Ajout de levures déacidifiantes (non règlementées).

Assemblage.