vinetur

L’OIV approuve les champs électriques pulsés pour stabiliser les moûts et les vins

Les 16 résolutions adoptées en Chine actualisent les normes mondiales du vin sur la fermentation, les analyses et la biodiversité.

samedi 14 novembre 2026



Le 16 octobre, lors de sa 24e Assemblée générale à Yinchuan, dans le Ningxia, l’OIV a approuvé 16 résolutions actualisant les règles internationales applicables à la viticulture, à l’élaboration des vins et aux méthodes d’analyse. Elles ajoutent les

champs électriques pulsés aux pratiques reconnues par l'organisation pour stabiliser les moûts et les vins.

Les décisions ont été adoptées lors du 47e Congrès mondial de la vigne et du vin, organisé en Chine du 12 au 16 octobre. Plus de 600 participants venus de 47 pays y ont assisté, parmi lesquels des représentants de 42 États membres de l'OIV et de cinq pays non membres. La rencontre a donné lieu à 420 contributions scientifiques et à six visites techniques. Les présentations devraient être publiées en libre accès dans les prochains mois sur la plateforme IVES Conference.

Parmi les changements les plus notables figurent deux résolutions qui reconnaissent les champs électriques pulsés, ou PEF, comme traitements de stabilisation microbiologique des moûts et des vins. Cette technologie provoque une électroporation irréversible des membranes des cellules microbiennes, ce qui inactive les organismes responsables de l'altération. Dans les moûts, le traitement vise à éliminer ou à réduire les micro-organismes indésirables et à interrompre immédiatement la fermentation alcoolique lorsque les producteurs souhaitent élaborer des vins avec des sucres résiduels, tout en utilisant de plus faibles doses de dioxyde de soufre. Dans les vins, il vise à éliminer ou à réduire les micro-organismes responsables de l'altération, à retarder le démarrage de la fermentation malolactique sans dioxyde de soufre, ou à bloquer cette fermentation.

Pour la filière des boissons, et notamment les producteurs et les laboratoires travaillant sur le vin, le jus de raisin et le vinaigre de vin, ces changements pourraient devenir une référence technique importante en matière de maîtrise microbiologique, de stabilité des produits et d'analyses de l'origine. Les normes de l'OIV servent souvent de référence aux autorités de réglementation, aux exportateurs et aux producteurs. De telles actualisations peuvent donc, à terme, influer sur les décisions de production, les démarches de mise en conformité et les discussions commerciales.

L'Assemblée a également adopté une résolution sur la préservation de la diversité génétique de la vigne. Ce texte définit des stratégies pour préserver la variabilité intravariétale dans les vieux vignobles, où la diversité génétique accumulée au fil du temps risque de disparaître. La mesure associe ce travail de conservation à l'adaptation au changement climatique et aux futurs programmes de sélection. Elle

prévoit le recensement des vieux vignobles et la conservation du matériel végétal in situ et ex situ. Avant sa conservation, l'identité variétale doit être confirmée et le matériel doit être testé afin de s'assurer qu'il est exempt de virus. La résolution précise que les variétés rares doivent être prioritaires.

Plusieurs résolutions ont actualisé le Code international des pratiques œnologiques. L'une autorise l'utilisation du diméthylpolysiloxane, ou PDMS, comme agent antimousse pendant la fermentation alcoolique, à une dose maximale de 10 mg/l. Ce traitement est interdit pour les vins destinés à l'élaboration de vins effervescents. Une autre ajoute la silice mésoporeuse fonctionnalisée pour le traitement des moûts, afin d'adsorber et d'éliminer sélectivement les protéines instables. Ce produit est classé comme auxiliaire technologique et doit être ajouté de façon discontinue dans la cuve, à une dose déterminée par des essais préliminaires dans une fourchette de 20 à 200 g/hl. Le vin obtenu après ce traitement doit être filtré à une porosité de 0,45 µm ou moins.

L'OIV a également élargi les usages autorisés des mannoprotéines de levure. Selon la règle actualisée, elles peuvent être utilisées pour améliorer la stabilité face aux précipitations de bitartrate de potassium, renforcer la stabilité protéique des vins blancs et rosés et améliorer la stabilité de la couleur des vins rouges. La dose maximale est de 400 mg/l.

Deux autres résolutions portent sur de nouveaux traitements des moûts blancs et des vins blancs à l'aide de billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène. Dans les deux cas, le liquide traverse une colonne de billes à débit contrôlé. L'objectif est de réduire le risque de brunissement en éliminant partiellement les composés polyphénoliques, notamment les acides hydroxycinnamiques et les polyphénols oxydés. Avant le traitement, le moût ou le vin doit être clarifié jusqu'à une turbidité de 10 NTU ou moins.

Une autre actualisation élargit la gamme de produits pouvant servir d'activateurs de la fermentation malolactique en ajoutant la cellulose en poudre aux produits qui comprenaient déjà la cellulose microcristalline et les produits dérivés de levures.

Le Codex œnologique international a également été révisé. Une nouvelle monographie définit les spécifications des résines chélatantes de styrène-divinylbenzène dotées d'un groupe fonctionnel iminodiacétique, destinées à réduire la teneur en métaux des

vinaigres de vin vieillis. Elle fixe des exigences de pureté et de sécurité, notamment l’absence de migration détectable de styrène, de divinylbenzène ou d’acide iminodiacétique dans un simulant de vinaigre, et limite l’utilisation des résines à cinq régénérations. Une autre résolution actualise la monographie sur l’acide citrique, utilisé pour acidifier les vins ou limiter le risque de casse ferrique, afin d’inclure les formes monohydratée et anhydre sous la référence INS 330.

Les changements concernant les analyses devraient retenir l’attention des laboratoires et des producteurs soucieux de traçabilité. Une résolution ajoute une méthode enzymatique de mesure de l’éthanol à faible concentration dans le jus de raisin, le jus de raisin reconstitué, le jus de raisin concentré et le nectar de raisin, dans une plage allant de 0,150 % à 3,00 % d’alcool en volume. Une autre établit une méthode de détermination du rapport isotopique du strontium dans le vin, un marqueur lié à l’origine géologique. La procédure repose sur une digestion par micro-ondes à haute pression, une séparation chromatographique du strontium et du rubidium, puis une mesure par spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif et analyseur quadripolaire, ou Q-ICP-MS. Ce type d’analyse liée à l’origine pourrait gagner en importance alors que les producteurs et les autorités de réglementation recherchent des outils plus performants pour vérifier les revendications de provenance.

L’OIV a également fixé à 200 mg/l la teneur maximale autorisée en acide sorbique dans les vins finis. Pour Vitis labrusca et ses hybrides, la limite est de 250 mg/l.

Sur le plan réglementaire, l’organisation a poursuivi ses efforts pour supprimer de son cadre juridique les textes devenus obsolètes. Une résolution dans le domaine de l’économie et du droit abroge 43 résolutions considérées comme obsolètes, dépassées ou redondantes. L’OIV a indiqué que cette mesure vise à améliorer la cohérence de ses règles et à faciliter leur application par les États membres dans le cadre du plan stratégique 2025-2029. Le corpus de l’organisation comprend 1 445 résolutions adoptées entre 1928 et 2025. Elle avait déjà abrogé 376 résolutions en 2023, puis 184 autres en 2024.

Dans le domaine de la sécurité et de la santé, l’OIV a actualisé la classification des tanins œnologiques en fonction de leur usage. Lorsqu’ils sont appliqués au moût, ils sont considérés comme des auxiliaires technologiques, car ils n’exercent pas de fonction technologique dans le vin fini. Lorsqu’ils sont utilisés dans le vin à d’autres fins, ils sont classés comme additifs.

Dans leur ensemble, les décisions du 16 octobre élargissent les outils reconnus par l’OIV pour maîtriser la mousse, les protéines instables, le brunissement, les altérations microbiennes et la fermentation, tout en affinant les méthodes de laboratoire et en actualisant des règles anciennes. Pour les domaines viticoles et les entreprises des boissons qui s’appuient sur les normes techniques internationales, les principaux enjeux à court terme devraient concerner les champs électriques pulsés, les nouvelles options de stabilisation et les méthodes d’analyse liées à la mesure de l’alcool et à l’origine géographique.