

Résumé

Les opérateurs de Vin De France peuvent recourir à une éventuelle acidification ou désacidification de leurs vins, raisins frais, moûts de raisins, moûts de raisins partiellement fermentés, vins nouveaux encore en fermentation.

Les acidifications et les désacidifications sont encadrées et dépendent notamment de la zone viticole concernée. Des limites maximales sont à respecter.

L'acidification et la désacidification ne peuvent pas se cumuler.

Les mots clés associés

Vin, Raisins frais, Moûts de raisins, Zone viticole, Equilibre gustatif, Conservation, Conditions climatiques, Acidification, Désacidification, Enrichissement, MCR, Moût concentré.

Les questions les plus fréquentes

- Qu'est-ce qu'une acidification ? Qu'est-ce qu'une désacidification ? Qu'est-ce que le moût de raisins concentré rectifié ? Qu'est-ce que le vin ? 2
- Les opérateurs de Vin De France ont-ils le droit de recourir à l'acidification ? 2
- Les opérateurs de Vin De France ont-ils le droit de recourir à la désacidification ? 6
- Les opérateurs de Vin De France ont-ils le droit de cumuler acidification et désacidification / acidification et enrichissement ? 8
- Pour quelles raisons un opérateur de Vin De France pourrait avoir envie de recourir à l'acidification ? 8
- Pour quelles raisons un opérateur de Vin De France pourrait avoir envie de recourir à la désacidification ? 8
- Comment pratiquer une acidification / désacidification ? 8
- Où l'acidification et la désacidification doivent-elles avoir lieu ? 9
- Quand l'acidification et la désacidification doivent-elles avoir lieu ? 9

Qu'est-ce que le vin ? Qu'est-ce qu'une acidification ? Qu'est-ce qu'une désacidification ?
Qu'est-ce que le moût de raisins concentré rectifié ?

Vin¹: on entend par « vin », le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins. Il peut éventuellement faire l'objet d'une acidification ou d'une désacidification.

Acidification²: augmentation de l'acidité totale et de l'acidité réelle (diminution du pH) par addition d'acides organiques.

Désacidification³: diminution de l'acidité totale et de l'acidité réelle (augmentation du pH).

Acidité totale : la somme des acidités titrables lorsqu'on amène le pH à 7 par addition d'une solution alcaline titrée. Le dioxyde de carbone n'est pas compris dans l'acidité totale⁴.

Moût de raisins concentré rectifié⁵: le produit liquide non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct (...) ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre (...).

ou

le produit solide non caramélisé obtenu par cristallisation du moût de raisin concentré rectifié liquide sans utilisation de solvant, ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre (...).

Les opérateurs de Vin De France ont-ils le droit de recourir à l'acidification⁶ ?

Pour les vins tranquilles :

Oui. Les opérateurs de Vin De France peuvent concernant les raisins frais, le moût de raisins⁷, le moût de raisins partiellement fermenté⁸, le vin nouveau⁹ encore en fermentation, et le vin¹⁰, recourir à l'acidification s'ils sont dans les zones viticoles C I, C II, C III b.

¹ [Règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II, point 1.](#)

² [Fiche Code OIV - Edition 01/2015](#)

³ [Fiche Code OIV - Edition 01/2015.](#)

⁴ [Méthode OIV-MA-AS313-01.](#)

⁵ [Règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II, point 14.](#)

⁶ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C1,2 et 3.](#)

⁷ Selon le [règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II](#), on entend par « moût de raisins », le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis.

⁸ Selon le [règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II](#), on entend par « moût de raisins partiellement fermenté », le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis supérieur à 1 % vol et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total.

⁹ Selon le [règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II](#), on entend par « vin » nouveau encore en fermentation », le produit dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies.

¹⁰ Selon le [règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II](#), on entend par « vin », le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Rappel des zones viticoles :

Zone CI :

- **dans les départements suivants** : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne ;
- dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar) ;
- dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sous-Bauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierre-ville, de Valgorge et de La Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

Zone CII :

- **dans les départements suivants** : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse ;
- dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Evenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Loriol-sur-Drôme dans le département de la Drôme ;
- dans certaines unités administratives du département de l'Ardèche.

Zone CIIb :

- dans les départements de la Corse ;
- dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales.

L'acidification des produits, autres que le vin, c'est-à-dire les raisins frais, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1,50 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre¹¹.

L'acidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 2,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique, soit 33,3 milliéquivalents par litre¹².

Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, l'acidification des vin, raisins frais, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation peut être autorisée dans les zones viticoles B dans le respect des deux points précédents fixant les limites maximales¹³.

L'arrêté du 25 janvier 2021, autorise pour les raisins frais, le moût de raisins, et le vin, destinés à la production de Vin De France produits dans les aires géographiques des indications géographiques suivantes de la zone viticole B à bénéficier d'une d'acidification à titre exceptionnel pour la campagne 2020 :

ANNEXE
VINS DE LA ZONE VITICOLE B BÉNÉFICIAINT D'UNE AUTORISATION D'ACIDIFICATION À TITRE EXCEPTIONNEL POUR LA CAMPAGNE 2020

| Vins issus des raisins produits dans les aires géographiques des appellations d'origine protégée et indications géographiques protégées suivantes (y compris les vins de France) | Restriction d'aire géographique éventuelle | Restriction de cépage éventuelle | Restriction de couleur éventuelle |
|--|--|----------------------------------|-----------------------------------|
| AOP « Cheverny » | | | vins blancs |
| AOP « Touraine » | | | vins blancs |
| AOP « Sancerre » | | | |
| AOP « Pouilly-Fumé » | | | |
| AOP « Pouilly-sur-Loire » | | | |

¹¹ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C2.](#)

¹² [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C3.](#)

¹³ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C6.](#)

| | | | |
|--|--|--|--|
| AOP « Menetou-Salon » | | | |
| AOP « Quincy » | | | |
| AOP « Reuilly » | | | |
| AOP « Coteaux-du-Giennois » | | | |
| IGP « Val-de-Loire » | Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Nièvre (arrondissement de Cosne-sur-Loire), Sarthe, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne | | |
| IGP « Coteaux de Tannay » | | | |
| IGP « Calvados » | | | |
| IGP « Coteaux-du-Cher-et-de-l'Arnon » | | | |
| IGP « Côtes-de-la-charité » | Arrondissement de Cosne-sur-Loire | | |
| AOP « Alsace » à l'exclusion des vins porteurs des mentions « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles » ainsi que de ceux de l'AOC « Alsace Grand Cru » | | | |
| AOP « Crémant du Jura » | | | |
| AOP « Arbois » | | | |
| AOP « Côtes-du-Jura » | | | |
| AOP « L'étoile » | | | |
| AOP « Château-Châlon » | | | |
| IGP « Franche-Comté » | | | |
| IGP « Haute-Marne » | | | |
| IGP « Côteaux-du-Coiffy » | | | |
| AOP « Vin de Savoie » ou « Savoie » | | | |
| AOP « Roussette de Savoie » | | | |
| AOP « Seyssel » | | | |
| AOP « Bugey » | | | |
| AOP « Roussette du Bugey » | | | |

| | | | |
|----------------------------|--|--|--|
| IGP « Coteaux de l'Ain » | | | |
| IGP « Isère » | | | |
| IGP « Vin des Allobroges » | | | |

Pour les vins mousseux¹⁴ :

Outre les éventuelles acidifications ou désacidifications pratiquées sur ses composants conformément aux dispositions plus haut, la cuvée¹⁵ peut faire l'objet d'une acidification ou d'une désacidification¹⁶.

L'acidification et la désacidification de la cuvée s'excluent mutuellement.

L'acidification ne peut être effectuée que dans la limite de 1,5 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre¹⁷.

Les opérateurs de Vin De France ont-ils le droit de recourir à la désacidification¹⁸ ?

Oui. Les opérateurs de Vin De France peuvent concernant, les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation, et le vin recourir à la désacidification dans les zones viticoles B, C I, C II.

Rappel des zones viticoles :

Zone B :

- pour l'Alsace : Bas-Rhin, Haut-Rhin ;
- pour la Lorraine : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges ;
- pour la Champagne : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne ;
- pour le Jura : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône ;
- pour la Savoie : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan) ;
- pour le Val de Loire : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, ainsi que les superficies

¹⁴ Selon le [règlement n°1308/2013 annexe II, Partie IV](#) on entend par « vin mousseux », le produit obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisins, ou de vin, caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation, présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars, ainsi que préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

¹⁵ Selon le [règlement n°1308/2013, annexe II, Partie IV](#), on entend par « cuvée » le moût de raisins, le vin, ou, le mélange de moût de raisins et/ou de vins de caractéristiques différentes, destiné à l'élaboration d'un type particulier de vin mousseux.

¹⁶ [Règlement n°2019/934, annexe II, Point A.](#)

¹⁷ [Règlement n°2019/934, annexe II, Point A.](#)

¹⁸ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C4,5.](#)

plantées en vigne dans l'arrondissement de Cosne-sur-Loire dans le département de la Nièvre.

Zone CI :

- **dans les départements suivants** : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne ;
- dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar) ;
- dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sousBauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierre-ville, de Valgorge et de La Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

Zone CII :

- **dans les départements suivants** : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse,
- dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Evenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime,
- dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Loriol-sur-Drôme dans le département de la Drôme,
- dans certaines unités administratives du département de l'Ardèche.

La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre¹⁹.

Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle²⁰.

¹⁹ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C4.](#)

²⁰ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C5.](#)

Les opérateurs de Vin De France ont-ils le droit de cumuler acidification et désacidification / acidification et enrichissement ?

Pour tous les types de vins : l'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement²¹.

Pour les vins mousseux : l'acidification et la désacidification de la cuvée s'excluent mutuellement²².

Pour quelles raisons un opérateur de Vin De France pourrait avoir envie de recourir à l'acidification²³?

Acidifier un vin peut permettre :

- d'élaborer des vins équilibrés du point de vue des sensations gustatives ;
- favoriser une bonne évolution biologique et une bonne conservation du vin²⁴ ;
- remédier à une insuffisance d'acidité naturelle occasionnée par les conditions climatiques de la région viticole, ou les pratiques œnologiques entraînant une diminution de l'acidité naturelle²⁵.

Pour quelles raisons un opérateur de Vin De France pourrait avoir envie de recourir à la désacidification²⁶?

Désacidifier un vin peut permettre d'élaborer des vins mieux équilibrés du point de vue des sensations gustatives.

Comment pratiquer une acidification / désacidification²⁷?

L'acidification ou la désacidification (quelle que soit la technique employée) des autres produits que le vin, c'est-à-dire les raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation doit être effectuée en une seule fois²⁸.

Par exemple concernant l'acidification en recourant à l'acidification chimique, l'acidification par traitement électro-membranaire, l'acidification par traitement avec échangeurs de cations.

Autre exemple concernant la désacidification en recourant à la désacidification physique, désacidification chimique, désacidification microbiologique par bactéries lactique, désacidification par traitement électro-membranaire.

²¹ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C7.](#)

²² [Règlement n°2019/934, annexe II, point 8.](#)

²³ [Fiche Code OIV - Edition 01/2015.](#)

²⁴ Le SO² actif en quantité plus importante quand le PH est bas.

²⁵ Comme la fermentation malolactique.

²⁶ [Fiche Code OIV - Edition 01/2015.](#)

²⁷ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point D1](#) et [article 11 du règlement 2019/934.](#)

²⁸ [Article 11 du règlement 2019/934.](#)

Où l'acidification et la désacidification doivent-elles avoir lieu ?

Concernant les vins : l'acidification et la désacidification des vins ne peuvent avoir lieu que dans l'entreprise de vinification ainsi que dans la zone viticole où les raisins mis en œuvre pour l'élaboration du vin en question ont été récoltés²⁹.

Concernant les autres produits que vin : l'acidification et de la désacidification des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation, n'est autorisée que dans la zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés³⁰.

Quand l'acidification et la désacidification doivent-elles avoir lieu³¹ ?

En principe l'acidification et la désacidification des vins peuvent être pratiquées pendant toute l'année.

Toutefois, sauf dérogations motivées par des conditions climatiques exceptionnelles elles ne peuvent être pratiquées³²:

- après le 1er janvier dans la zone viticole C ;
- après le 16 mars, dans les zones viticoles A et B (et elles sont effectuées pour les seuls produits provenant de la vendange précédant immédiatement ces dates).

L'acidification et la désacidification donnent-elles lieu à une déclaration³³?

Les acidifications et désacidifications doivent faire l'objet d'une déclaration aux autorités compétentes.

Les acidifications et désacidifications doivent faire l'objet d'une inscription sur le document d'accompagnement, sous le couvert duquel circulent les produits ainsi traités.

²⁹ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point D3.](#)

³⁰ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, D1.](#)

³¹ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point D7.](#)

³² [Règlement 1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point D6.](#)

³³ [Règlement 1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point D4 et D5.](#)

Droit international

- [Fiche Code OIV acidification - Edition 01/2015.](#)
- [Fiche Code OIV désacidification - Edition 01/2015.](#)

Droit européen

- [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie I, Point C et D.](#)
- [Règlement n°2019/934, annexe II, Point A.](#)

Droit français

- [Arrêté du 25 janvier 2021 relatif à l'acidification pour la récolte 2020 des raisins frais, du moût de raisins et du vin destinés à l'élaboration de certains vins de la zone viticole B.](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.