

## RÉSOLUTION OIV-OENO 416-2011

### **COLLAGE DES MOÛTS A L'AIDE D'EXTRAITS PROTEIQUES LEVURIENS**

L'ASSEMBLEE GENERALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 ii de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'organisation internationale de la vigne et du vin,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Technologie »,

CONSIDÉRANT l'avis favorable donné par le groupe « Sécurité alimentaire » en mars 2010

DECIDE, sur proposition de la Commission II « Oenologie », d'introduire dans la partie II, chapitre 2 du "Code international des pratiques œnologiques" les pratiques et traitements œnologiques suivants:

## **PARTIE II**

### **Chapitre 2: Moûts**

#### **2.1.24 Collage des moûts à l'aide d'extraits protéiques levuriens**

##### **Définition :**

Addition d'extraits protéiques levuriens pour le collage des moûts

##### **Objectifs :**

- a. faciliter le débourbage
- b. réduire la turbidité des moûts en précipitant les particules en suspension
- c. réduire les quantités de tanins
- d. améliorer la filtrabilité des vins issus des moûts collés

##### **Prescriptions :**

- a. Les doses à utiliser sont déterminées préalablement par essais en laboratoire (point



de colle)

- b. La dose maximale d'utilisation déterminée par un test d'efficacité au laboratoire ne doit pas excéder 30 g/hl
- c. Les extraits protéiques levuriens peuvent s'employer seuls ou en association avec d'autres produits de collage autorisés (.
- d. Les bourbes issues du collage sont à éliminer des moûts par des procédés physiques
- e. Les extraits protéiques levuriens doivent répondre aux prescriptions du Codex Œnologique International

### **Recommandation de l'OIV :**

Admis