RÉSOLUTION OIV-OENO 416-2011

COLLAGE DES MOUTS 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

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

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

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011