RESOLUTION OIV-OENO 417-2011

COLLAGE DES VINS 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 de compléter la fiche 3.2.1. « Collage » en ajoutant à la prescription b) le terme « extraits protéiques levuriens »

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

PARTIE II

Chapitre 3: Vins

3.2.14. Collage des vins à l'aide d'extraits protéiques levuriens

Définition :

Addition d'extraits protéiques levuriens pour le collage des vins

Objectifs :

a. réduire la turbidité des vins en précipitant les particules en suspension
b. préserver les caractéristiques chromatiques des vins
c. éliminer les tanins en excès
d. améliorer la filtrabilité des vins

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

© OIV 2011

Prescriptions :

a. Les doses à utiliser sont déterminées préalablement par essai en laboratoire (point de colle)

b. La dose maximale d'utilisation déterminée par un test d'efficacité au laboratoire ne doit pas excéder 60 g/hl pour les vins rouges et 30 g/hl pour les vins blancs et les vins rosés

c. Les extraits protéiques levuriens peuvent s'employer seuls ou en association avec d'autres produits de collage autorisés.

d. Les lies issues du collage sont à éliminer des vins 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