



## **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



## **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.