



## RÉSOLUTION OENO 11/2004

### UTILISATION D'ENZYMES POUR LA CLARIFICATION DES MOÛTS

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

COMPTE TENU des travaux du groupe d'experts "Technologie du vin" sur les enzymes utilisées en œnologie

DECIDE sur proposition de la Commission II "Œnologie", de remplacer la fiche 2.1.4 du *Code international des pratiques œnologiques* les pratiques par la fiche suivante:

#### PARTIE II

#### Chapitre 2 : Moûts

#### Utilisation d'enzymes pour la clarification des moûts

##### Définition :

Addition au moût de préparations enzymatiques ayant notamment des activités polygalacturonases, pectine lyases, pectine méthylestérases et/ou  $\alpha$ -glucanases, catalysant la dégradation des polysaccharides pectiques et/ou des  $\beta$ -glucanes fongiques.

##### Objectif :

Faciliter la clarification des moûts.

##### Prescription :

Les enzymes utilisées doivent répondre aux prescriptions du *Codex oenologique international*.

##### Recommandation de l'OIV :

Admis