RÉSOLUTION OENO 11/2004

UTILISATION D'ENZYMES POUR LA CLARIFICATION DES MOUTS

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 α-glucanases, catalysant la dégradation des polysaccharides pectiques et/ou des ß-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

Exemplaire certifié conforme Vienne, 30 juillet 2004
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2004