RESOLUTION OENO 13/2004

UTILISATION D'ENZYMES POUR LA MACERATION DU RAISIN

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", d'introduire dans le *Code international des pratiques œnologiques* les pratiques et traitements suivants:

PARTIE II

Chapitre 1 : Raisins

Utilisation d'enzymes pour la macération du raisin

Définition :

Addition au raisin foulé de préparations enzymatiques ayant notamment des activités polygalacturonases, pectine lyases, pectine méthylestérases, cellulases et hemicellulases catalysant la dégradation des polysaccharides des parois cellulaires de la baie de raisin.

Objectif :

a. Faciliter les opérations d'obtention des moûts telles que l'égouttage et le pressurage.

b. Faciliter les opérations de débourbage.

c. Faciliter l'extraction de la matière colorante et des polyphénols.

d. Faciliter l'extraction des arômes et des précurseurs aromatiques de la pellicule de la baie de raisin.

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

© OIV 2004

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