

RÉSOLUTION OENO 14/2004

UTILISATION D'ENZYMES POUR AMELIORER LA FILTRABILITE 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", d'introduire dans le *Code international des pratiques œnologiques* les pratiques et traitements suivants:

PARTIE II

Chapitre 2 : Moûts

Utilisation d'enzymes pour améliorer la filtrabilité des moûts

Définition :

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

Objectif :

Améliorer la filtrabilité des moûts par l'hydrolyse spécifique de colloïdes colmatants.

Prescription :

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

Recommandation de l'OIV :

Admis