RÉSOLUTION OENO 17/2004

VINS - UTILISATION D'ENZYMES POUR LA LIBERATION DE SUBSTANCES AROMATIQUES

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 3 : Vins

Utilisation d'enzymes pour la libération de substances aromatiques

Définition :

Addition au vin de préparations enzymatiques ayant notamment des activités glycosidases.

Objectif :

Contribuer à révéler le potentiel aromatique du vin à partir des précurseurs glycosylés provenant du raisin.

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