RÉSOLUTION OENO 18/2004

UTILISATION D'ENZYMES POUR AMELIORER LA SOLUBILISATION DE COMPOSES LEVURIENS AU COURS DE L'ELEVAGE DES VINS SUR LIES

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 améliorer la solubilisation de composés levuriens au cours de l'élevage des vins sur lies

Définition :

Addition au vin, durant l'élevage sur lies, de préparations enzymatiques ayant notamment des activités □-glucanase catalysant la dégradation des parois cellulaires des levures.

Objectif :

a. Faciliter la libération dans le vin de constituants solubles de la levure.

b. Améliorer la stabilité colloïdale des vins.

Prescription :

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

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

© OIV 2004

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