

RÉSOLUTION OIV-OENO 672B-2024

TRAITEMENT À LA SILICE MÉSOPOREUSE FONCTIONNALISÉE (SMF) POUR LA STABILISATION PROTÉIQUE DES VINS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2, paragraphe 2 b) ii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Technologie »,

CONSIDÉRANT les propriétés technologiques de la SMF pour éliminer les protéines instables dans les vins,

CONSIDÉRANT que la SMF est à considérer comme un auxiliaire technologique lorsqu'elle est utilisée dans les conditions mentionnées,

CONSIDÉRANT l'avis favorable du Groupe d'experts « Sécurité alimentaire »,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'introduire dans le chapitre 3 de la partie II du *Code international des pratiques œnologiques*, la pratique œnologique suivante :

Partie II

Chapitre 3 : Vins

Titre : Traitement à la silice mésoporeuse fonctionnalisée (SMF)

Classification :

Silice mésoporeuse fonctionnalisée : auxiliaire technologique

Définition :

Addition de silice mésoporeuse fonctionnalisée dans le vin pour éliminer les protéines instables dans les vins.

Objectifs :

Absorber sélectivement et éliminer les protéines instables présentes dans le vin.



Prescriptions :

- a. Le traitement à la SMF peut être réalisé en cuve de manière discontinue (clarification statique) ou par passage du vin sur une couche de SMF (percolation) ; la régénération de la SMF permet sa réutilisation ;
- b. la dose à utiliser, déterminée par un test préalable, est de l'ordre de 10 à 150 g/hL ;
- c. la SMF est un produit qui ne nécessite aucune étape de préparation (comme la réhydratation par exemple) ; dans le cas d'un traitement discontinu, il peut être directement additionné dans le vin, en homogénéisant la masse par remontage ;
- d. après le traitement à la silice mésoporeuse fonctionnalisée, le vin doit être filtré à l'aide d'un moyen filtrant dont le diamètre des pores n'excède pas 0,45 µm ;
- e. la SMF doit répondre aux prescriptions du *Codex œnologique international*.

Recommandation de l'OIV :

Admis.