

RÉSOLUTION OENO 6/97

TRAITEMENT AU LYSOZYME

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Code International des Pratiques Oenologiques »,

DECIDE:

SUR PROPOSITION de la Commission II « Oenologie », d'introduire dans le « Code International », la définition suivante :

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

Traitement au lysozyme

Définition:

Addition de lysozyme au moût.

Objectifs:

- a. Contrôle de la croissance et de l'activité des bactéries responsables de la fermentation malolactique dans le moût.
- b. Réduction du taux de dioxyde de soufre.

Prescriptions :

- a. D'après les expérimentations, la dose maximale de 500 mg/l s'avère suffisante pour contrôler la croissance et l'activité des bactéries responsables de la fermentation malolactique pendant la fermentation alcoolique.
- b. Le lysozyme ne peut pas se substituer totalement au SO₂ qui possède des propriétés

antioxydantes. Une association SO₂ + lysozyme permet d'obtenir des vins plus stables.

- c. Quand le moût et le vin sont traités par le lysozyme, la dose cumulée ne doit pas dépasser 500mg/l.
- d. Le produit doit répondre aux prescriptions du Codex Oenologique International.

Recommandation de l'O.I.V. :

Admis.