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

Exemplaire certifié conforme Buenos Aires, 5 décembre 1997
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1997

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.

Exemplaire certifié conforme Buenos Aires, 5 décembre 1997
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1997