RÉSOLUTION OENO 2/95

TRAITEMENT DES VINS PAR L'URÉASE

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux des groupes d'experts "Sécurité alimentaire" et "Code International des Pratiques Oenologiques",

DÉCIDE :

APRES AVIS de la Sous-Commission "Nutrition et Santé", sur proposition de la Commission II "Oenologie", d'introduire dans le dit "Code International" la définition suivante :

PARTIE II

Chapitre C : Vins

Traitement des vins par l'uréase

Définition :

Adjonction au vin d'une uréase, active en milieu acide, produite à partir de *Lactobacillus fermentum*.

Objectif :

Diminution du taux de l'urée des vins, lorsque celui-ci est excessif, pour éviter la formation du carbamate d'éthyle au cours du vieillissement, en la transformant en ammonium et dioxyde de carbone.

Prescriptions :

a. Ajouter l'uréase dans le vin de préférence déjà clarifié par sédimentation spontanée des lies.

b. La connaissance du taux d'urée du vin permettra d'apprécier la dose d'uréase à ajouter.

c. L'uréase sera éliminée lors de la filtration du vin.

Exemplaire certifié conforme Punta del Este, 1 décembre 1995
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1995

d. L'uréase doit répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.

Recommandation de l'O.I.V. :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Punta del Este, 1 décembre 1995
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Robert TINLOT

© OIV 1995