

## **RISOLUZIONE OIV-OENO 672B-2024**

### **TRATTAMENTO CON SILICE MESOPOROSA FUNZIONALIZZATA (SMF) PER LA STABILIZZAZIONE PROTEICA DEI VINI**

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 b) ii dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia",

CONSIDERATE le proprietà tecnologiche della SMF per la rimozione delle proteine instabili del vino,

TENUTO CONTO che la SMF, utilizzata nelle condizioni descritte, è da considerare come coadiuvante tecnologico,

CONSIDERATO il parere favorevole del Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare",

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di inserire nella parte II, Capitolo 3 del *Codice internazionale delle pratiche enologiche* la seguente pratica enologica:

## **Parte II**

### **Capitolo 3: Vino**

#### **Titolo: Trattamento con silice mesoporosa funzionalizzata (SMF)**

##### **Classificazione:**

Silice mesoporosa funzionalizzata: coadiuvante tecnologico

##### **Definizione:**

Aggiunta di silice mesoporosa funzionalizzata al vino per rimuovere le proteine instabili del vino.

##### **Obiettivi:**

Assorbire selettivamente e rimuovere le proteine instabili presenti nel vino.

## Prescrizioni:

- a. Il trattamento con SMF può essere effettuato in vasca con modalità discontinua (chiarifica statica) o attraverso un sistema continuo di passaggio del vino su uno strato di SMF (percolazione). La rigenerazione della SMF ne permette il suo riutilizzo.
- b. Il dosaggio, determinato tramite test preliminare, è indicativamente 10-150 g/hL.
- c. La SMF non necessita di alcuna fase di preparazione (ad es. reidratazione). Nel caso di trattamento con modalità discontinua l'aggiunta può essere fatta direttamente in vino omogeneizzando la massa tramite rimontaggio.
- d. Dopo trattamento con silice mesoporosa funzionalizzata, il vino deve essere filtrato attraverso un mezzo filtrante con pori il cui diametro non è superiore a 0,45 µm.
- e. La SMF utilizzata deve essere conforme alle prescrizioni del *Codex enologico internazionale*.

## Raccomandazione dell'OIV:

Ammesso.