РЕЗОЛЮЦИИ OIV-OENO 672B-2024

ОБРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ МЕЗОПОРИСТЫМ КРЕМНЕЗЕМОМ (ФМК) ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ БЕЛКОВ В ВИНЕ

ГЕНЕРАЛЬНАЯ АССАМБЛЕЯ,

НА ОСНОВАНИИ статьи 2, пункта 2) b) ii Соглашения от 3 апреля 2001 года о создании Международной организации по виноградарству и виноделию,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ результаты работы Экспертной группы «Технология»,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ технологические свойства ФМК, проявляющиеся в способности удалять нестабильные белки из вина,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ то, что ФМК рассматривается как технологическая добавка в случае использования в условиях, указанных ниже,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ положительное заключение Экспертной группы «Безопасность пищевых продуктов»,

ПРИНИМАЕТ РЕШЕНИЕ по предложению Комиссии II «Энология» о включении в часть II Главы 3 Международного кодекса энологических практик следующей энологической практики:

Часть II

Глава 3: Вино

Название: ОБРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ МЕЗОПОРИСТЫМ КРЕМНЕЗЕМОМ (ФМК)

Классификация:

Функциональный мезопористый кремнезем: технологическая добавка

Определение:

Добавление функционального мезопористого кремнезема к вину для удаления нестабильных белков из вина.

Сертификат соответствия Дижон, 18 октября 2024 года
Генеральный директор OIV
Секретарь Генеральной Ассамблеи
Джон Баркер

© OIV 2024

Цели:

Избирательное связывание и удаление нестабильных белков, присутствующих в вине.

Инструкции:

a. обработку ФМК можно проводить периодическим способом в емкости (статическое осветление) или пропусканием вина через слой ФМК в системе непрерывного потока (перколяция); благодаря регенерации ФМК может быть использован повторно;

b. используют дозы, определяемые в ходе предварительного испытания, прибл. 10-150 г/гл;

c. ФМК – продукт, не требующий подготовительных этапов (например, замачивания), который в случае обработки периодическим способом можно добавлять непосредственно в вино при перемешивании массы путем перекачивания;

d. после обработки функциональным мезопористым кремнеземом вино фильтруют через фильтрующую среду с диаметром пор не более 0.45 µm;

e. ФМК должен соответствовать требованиям Международного энологического кодекса.

Рекомендация OIV:

Принята.

© OIV 2024