

3. VINS

3.4.11. TRAITEMENT DES VINS PAR L'UREASE (OENO 2/95)

Définition :

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

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.
- d) L'uréase doit répondre aux prescriptions du *Codex œnologique international*.

Recommandation de l'OIV :

Admis.