

5. MISTELAS (6/76)

Las mistelas son productos que proceden de uvas frescas o de mostos de uva sin fermentar (se tolera un 1% vol. de alcohol adquirido) y mantenidos sin fermentar mediante adición de aguardiente de vino, de alcohol rectificado alimentario o de alcohol de origen vitícola. Las mistelas se clasifican en:

- mistelas destinadas a la transformación,
- mistelas destinadas a ser consumidas como tales y que son consideradas como vinos de licor.

En el caso de mistelas destinadas a la transformación, el mosto de uva empleado en la elaboración debe tener un grado alcohólico total natural mínimo de 8,5% vol. El grado alcohólico adquirido del producto acabado debe estar entre 12 y 15% vol.

Para las mistelas destinadas al consumo directo, el mosto de uva empleado debe tener un grado alcohólico total natural mínimo de 12% vol. El grado alcohólico adquirido del producto acabado no será inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol.

Prescripciones:

El aguardiente de vino, el alcohol rectificado de origen vitícola y el alcohol rectificado alimentario añadidos deben cumplir las condiciones de elaboración fijadas para estos productos en el presente Código (***) y las prescripciones del *Códex Enológico Internacional*.

Recomendación de la OIV:

Se recomienda que el alcohol rectificado alimentario utilizado sea de origen exclusivamente vitícola.