



RESOLUTION OIV-OENO 672B-2024

BEHANDLUNG MIT FUNKTIONALISIERTEM MESOPORÖSEM SILICIUMDIOXID (FMS) ZUR EIWEISSSTABILISIERUNG VON WEINEN

DIE GENERALVERSAMMLUNG,
GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 b) ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der internationalen Organisation für Rebe und Wein,
GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“,
IN ANBETRACHT der technologischen Eigenschaften von FMS zur Entfernung instabiler Proteine in Weinen,
IN DER ERWÄGUNG, dass unter den beschriebenen Bedingungen verwendetes FMS als Verarbeitungshilfsstoff zu betrachten ist,
GESTÜTZT auf die befürwortende Stellungnahme der Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“,
BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil II Kapitel 3 des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis durch folgende önologische Behandlung zu ergänzen:

Teil II

Kapitel 3: Wein

Titel: Behandlung mit Funktionalisiertem Mesoporösem Siliciumdioxid (FMS)

Klassifizierung:

Funktionalisiertes mesoporöses Siliciumdioxid: Verarbeitungshilfsstoff

Definition:

Zugabe von funktionalisiertem mesoporösem Siliciumdioxid zur Beseitigung instabiler Proteine aus Wein

Ziele:

Selektive Absorption und Entfernung von in Wein vorhandenen instabilen Proteinen

Vorschriften:

- a. Die Behandlung mit FMS erfolgt diskontinuierlich im Tank (statische Klärung) oder anhand eines kontinuierlichen Verfahrens, bei dem der Wein über eine FMS-Schicht geleitet wird (Perkolation). Die Regenerierung von FMS ermöglicht seine Wiederverwendung.
- b. Die anzuwendende Dosis, die durch einen Vortest zu ermitteln ist, beträgt etwa 10 - 150 g/hl.
- c. FMS benötigt keine Vorbereitungsphase wie z.B. Rehydrierung. Bei einer diskontinuierlichen Behandlung kann es dem durch Umpumpen homogenisierten Wein direkt zugegeben werden.
- d. Nach der Behandlung mit funktionalisiertem mesoporösem Siliciumdioxid muss der Wein durch ein Filtermedium mit einem maximalen Porendurchmesser von 0,45 μ m filtriert werden.
- e. Das verwendete FMS muss den Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zulässig