

RÉSOLUTION OENO 7/2004

MOÛT - COLLAGE A L'AIDE DE MATIERES PROTEIQUES D'ORIGINE VEGETALE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 ii de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'organisation internationale de la vigne et du vin

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Technologie du vin »,
DECIDE:

SUR PROPOSITION de la Commission II « Oenologie » d'introduire dans la partie II dudit "*Code international des pratiques œnologiques*" les pratiques et traitements œnologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

COLLAGE A L'AIDE DE MATIERES PROTEIQUES D'ORIGINE VEGETALE

Objectifs :

Utilisation des matières protéiques d'origine végétale pour le collage des moûts afin d'améliorer leur limpidité, leur stabilité et leurs propriétés gustatives.

Prescriptions :

- a. Les doses à utiliser sont déterminées après un essai préalable. La dose maximale d'utilisation doit être inférieure à 50 g/hl. La dose retenue correspond à celle qui donne la turbidité souhaitée et qui donne le meilleur résultat à la dégustation.
- b. Les matières protéiques d'origine végétale peuvent s'employer avec d'autres produits admis comme les tanins, la bentonite, le gel de silice...
- c. Les matières protéiques d'origine végétale doivent répondre aux prescriptions du *Codex œnologique international*.



Recommandations de l'OIV :

Admis.