

## RÉSOLUTION OENO 15/2004

### UTILISATION D'ENZYMES POUR AMÉLIORER LA FILTRABILITÉ DES VINS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

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

COMPTE TENU des travaux du groupe d'experts "Technologie du vin" sur les enzymes utilisées en œnologie

DECIDE sur proposition de la Commission II "Œnologie", de remplacer dans le *Code international des pratiques œnologiques* la fiche 3.5.7 -traitement par les glucanases- par les pratiques et traitements suivants:

#### PARTIE II

#### Chapitre 3 : Vins

#### Utilisation d'enzymes pour améliorer la filtrabilité des vins

##### Définition :

Addition au vin de préparations enzymatiques ayant notamment des activités polygalacturonases, pectine lyases, pectine méthylestérases et/ou  $\alpha$ -glucanases catalysant la dégradation des polysaccharides pectiques et/ou des  $\beta$ -glucanes fongiques.

##### Objectif :

Améliorer la filtrabilité des vins par l'hydrolyse spécifique de colloïdes colmatants.

##### Prescription :

Les enzymes utilisées doivent répondre aux prescriptions du *Codex oenologique international*.

##### Recommandation de l'OIV :

Admis