

RÉSOLUTION OENO 16/2004

MOUTS - UTILISATION D'ENZYMES POUR LA LIBÉRATION DE SUBSTANCES AROMATIQUES

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

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", d'introduire dans le *Code international des pratiques œnologiques* les pratiques et traitements suivants:

PARTIE II

Chapitre 2 : Moûts

Utilisation d'enzymes pour la libération de substances aromatiques

Définition :

Addition au moût de préparations enzymatiques ayant notamment des activités glycosidases.

Objectif :

Contribuer à révéler le potentiel aromatique du raisin à partir des substances aromatiques glycosylées qu'il contient

Prescription :

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

Recommandation de l'OIV :

Admis