

RÉSOLUTION OENO 18/2004

UTILISATION D'ENZYMES POUR AMÉLIORER LA SOLUBILISATION DE COMPOSÉS LEVURIENS AU COURS DE L'ÉLEVAGE DES VINS SUR LIES

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

PARTIE II

Chapitre 3 : Vins

Utilisation d'enzymes pour améliorer la solubilisation de composés levuriens au cours de l'élevage des vins sur lies

Définition :

Addition au vin, durant l'élevage sur lies, de préparations enzymatiques ayant notamment des activités α -glucanase catalysant la dégradation des parois cellulaires des levures.

Objectif :

- a. Faciliter la libération dans le vin de constituants solubles de la levure.
- b. Améliorer la stabilité colloïdale des vins.

Prescription :

Les préparations enzymatiques utilisées doivent répondre aux prescriptions du *Codex œnologique international*.



Recommandation de l'OIV :

Admis