



**RESOLUCIÓN Nº 1169**

PODER EJECUTIVO NACIONAL  
MINISTERIO DE ECONOMIA  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

C.P.

MENDOZA, Abril 16 de 1968.-

VISTO el expediente Nº 132.468/65, por el que la firma Roberto Sacchi solicita se extienda a los mostos -- concentrados la autorización, como práctica enológica lícita, el uso del ácido sórbico y sus sales, como antifermentativo, y

**CONSIDERANDO:**

que por Decreto Nº 2.462/64 quedó comprendido dentro de las prácticas enológicas lícitas, autorizadas por el artículo 10 inc.b) de la Ley 14.878, el uso del ácido sórbico y sus sales como antifermentativo, en los vinos con azúcares fermentescibles;

que dado el origen común del mosto concentrado con los productos contemplados en el considerando anterior y analogía del efecto buscado, su empleo resulta igualmente beneficioso;

que con las experiencias realizadas por nuestros laboratorios técnicos ha quedado debidamente comprobado la eficacia del ácido sórbico en acción conjunta con el anhídrido sulfuroso para la estabilización de los mostos concentrados;

que la incorporación a nuestra técnica enológica de un estabilizador de este tipo responde a una sentida necesidad de la industria, reclamada por numerosas entidades representativas;

Por ello y en uso de las facultades conferidas por la Ley Nº 14.878,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA  
R E S U E L V E :**

- 1º.- Dar conformidad al informe que, propiciando el uso del ácido sórbico y sus sales como antifermentativo en mostos concentrados y su inclusión como práctica enológica lícita, ha producido la Gerencia de Investigaciones y Promoción.-
- 2º.- Aprobar el proyecto de Decreto que se agrega formando parte de la presente para ser sometido a consideración del Poder Ejecutivo Nacional por conducto de la Presidencia de este Instituto.-
- 3º.- Regístrese, comuníquese, pase a Gerencia General y cumplido, archívese.-

**RESOLUCION Nº 1169**  
SR.

*[Handwritten signature]*  
**ARMANDO PANELLI**  
 DIRECTOR  
 INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

*[Handwritten signature]*  
**MARIO BIDONNA**  
 DIRECTOR  
 INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

*[Handwritten signature]*  
**ATILIO LUIS MARDIN**  
 PRESIDENTE  
 INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA





PODER EJECUTIVO NACIONAL  
MINISTERIO DE ECONOMIA  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente Nº 132.468/65, por el que el Instituto Nacional de Vitivinicultura propone, de acuerdo con el artículo 21 de la Ley 14.873, se extienda a los mostos concentrados, la autorización como práctica enológica lícita el uso del ácido sórbico y sus sales, y

CONSIDERANDO:

Que por Decreto Nº 2.462/64 quedó comprendido dentro de las prácticas enológicas lícitas, autorizadas por el artículo 10 inc.b) de la Ley 14.873, el uso del ácido sórbico y sus sales como antifermenatativo, en los vinos con azúcares fermentescibles;

Que dado el origen común del mosto concentrado con los productos contemplados en el considerando anterior y analogía del efecto buscado, su empleo resulta igualmente beneficioso;

Que las conclusiones obtenidas en las experiencias realizadas, demuestran la eficiencia del ácido sórbico y sus sales cuando actúa en acción conjunta con el anhídrido sulfuroso en la estabilización de los mostos concentrados;

Que en las citadas experiencias, se ha comprobado que la dosis a utilizar no debe sobrepasar, al igual que para vinos, los 250 mg. por litro;

Que la extensión de esta práctica enológica a la técnica de preparación de mostos concentrados responde a una sentida necesidad de la industria;

Por ello, atento lo solicitado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura y lo propuesto por el Secretario de Estado de Comercio;

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

D E C R E T A :

ARTICULO 1º.- Considérase comprendido dentro de las prácticas enológicas lícitas admitidas por el Artículo 19º inciso a) de la Ley 14.873, el uso del ácido sórbico y sus sales, en acción conjunta con el anhídrido sulfuroso como antifermenatativo, en los mostos concentrados.-

ARTICULO 2º.- El uso que se autoriza por el Artículo 1º del presente decreto, estará limitado para dichos productos terminados, a la dosis máxima de doscientos cincuenta (250) miligramos por litro.



PODER EJECUTIVO NACIONAL  
MINISTERIO DE ECONOMIA  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

tro expresados en ácido sórbico debiendo la cantidad de anhídrido sulfuroso no superar los 450 mg. por litro. Esta práctica enológica solo podrá efectuarse en fábrica o bodega bajo contralor técnico autorizado, debiendo constar en los protocolos de análisis de libre circulación de los mostos tratados la presencia del antiferméntativo aludido. El Instituto Nacional de Vitivinicultura podrá establecer al efecto normas complementarias.-

ARTICULO 3º.- El presente decreto será refrendado por los Señores Ministros Secretarios en los Departamentos de ECONOMIA y de ASISTENCIA SOCIAL Y SALUD PUBLICA y firmados por los Señores Secretarios de Estado de HACIENDA Y DE COMERCIO.-

ARTICULO 4º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION GENERAL DEL BOLETIN OFICIAL E IMPRENTAS y vuelva al INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA a sus efectos.-



*Atlicio...*  
*[Firma]*