



"2006—Año de homenaje a l Dr. Ramón Carrillo"

C.P.

*Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

MENDOZA, 6 de julio de 2006.

VISTO el Trámite Interno N° 311-000249/2002-7, la Resolución N° C.24 de fecha 23 de junio de 2004, la Nota N° 046 de fecha 9 de noviembre de 2005 de Subgerencia de Investigación para la Fiscalización, dependiente de Gerencia de Fiscalización, y

CONSIDERANDO:

Que mediante las actuaciones citadas en el VISTO se solicitó la autorización del uso de manoproteínas como práctica enológica.

Que la Resolución N° C.24 de fecha 23 de junio de 2004 autoriza, como práctica enológica lícita, el uso de manoproteínas en vinos blancos.

Que por Nota N° 046 de fecha 9 de noviembre de 2005 de Subgerencia de Investigación para la Fiscalización dependiente de Gerencia de Fiscalización, se solicita realizar el estudio acerca de la posibilidad de incorporar, como práctica admitida, al uso de manoproteínas en vinos tintos.

Que las manoproteínas se originan en la autólisis de las levaduras por lo que se encuentran naturalmente en los vinos.

Que la adición de dicho producto mejora la estabilidad proteica, lo que se traduce en una disminución importante en las cantidades de bentonita necesaria en la estabilización del vino.

Que asimismo producen estabilidad tartárica, lo que evita que los vinos deban ser tratados por el frío a fin de lograr la cristalización y precipitación de



"2006—Año de homenaje a l Dr. Ramón Carrillo"

*Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

las sales tartáricas.

Que la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.) acepta, como práctica enológica, el tratamiento de vinos con manoproteínas de levadura, estableciendo que en el caso de vinos jóvenes tintos y rosados, el responsable del tratamiento podrá eventualmente realizar un tratamiento previo con cortezas de levaduras, si las manoproteínas de levadura solas no poseen la eficiencia requerida.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA ha tomado la intervención que le compete.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878, 24.566 y 25.163 y los Decretos Nros. 1.279/03 y 1.241/05,

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

- 1º.- Derógase la Resolución N° C.24 de fecha 23 de junio de 2004.
- 2º.- Autorízase, como práctica enológica lícita, el uso de manoproteínas de levadura en vinos.
- 3º.- Las manoproteínas deben responder a las especificaciones generales fijadas por la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.).
- 4º.- En el caso de vinos jóvenes tintos y rosados, el responsable del tratamiento podrá eventualmente realizar un tratamiento previo con cortezas de levaduras, si las manoproteínas de levadura solas no poseen la eficiencia requerida.
- 5º.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del



"2006—Año de homenaje a l Dr. Ramón Carrillo"

*Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentos
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

RESOLUCION N° C.19

I.N.V.

Lic. RAUL HORACIO GUIÑAZU
PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Ing. Agr. HECTOR R. VOENA
VICEPRESIDENTE – I.N.V.
A/C Disposición N° 153/06.