



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

MENDOZA, 30 de octubre de 2009.

VISTO el Expediente N° S93:0006013/2009, y

CONSIDERANDO:

Que en virtud de las distintas solicitudes realizadas por parte de la industria vitivinícola que se han registrado en los últimos años respecto al uso de lisozima debido a sus cualidades antibacterianas, según lo informado por Nota N° 21 del Grupo Degustación y Estudios Enológicos dependiente de Subgerencia de Investigación para la Fiscalización de este Organismo.

Que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) ya cuenta con un método probado para determinar la misma por HPLC con detector de fluorescencia.

Que los antecedentes encontrados en distintas fuentes técnicas consideran apropiada la adición de lisozima en mostos y vinos sin perjudicar su calidad.

Que el INV promueve el desarrollo de nuevas prácticas enológicas.

Que la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV), en su CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS, acepta como práctica enológica, la adición de lisozima en el mosto y en el vino con el objeto de controlar el crecimiento y la actividad de bacterias responsables de la fermentación maloláctica en el vino y para reducción de contenido en dióxido de



*"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortiz"*

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

azufre.

Que esta práctica se encuentra autorizada por la UNION EUROPEA mediante el Reglamento (CE) N° 2066/2001.

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 el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Autorízase, como práctica enológica lícita, la adición de lisozima al mosto y al vino con el objeto de controlar el crecimiento y la actividad de bacterias responsables de la fermentación maloláctica en el vino y para reducción de contenido en dióxido de azufre.

2º.- La dosis utilizada no debe superar los QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500 mg/l).

3º.- Cuando el tratamiento con lisozima incluye el mosto y el vino, la dosis acumulada no debe sobrepasar los QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500 mg/l).

4º.- La lisozima debe responder a las especificaciones generales fijadas por la



*"2009- Año de Homenaje a Raúl Scalabrini Ortiz"*

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

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV).

5º.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro

Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

RESOLUCIÓN Nº C.33

I.N.V.

C.P.N. GUILLERMO DANIEL GARCIA  
PRESIDENTE  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA