



2004 – Año de la Antártida Argentina

C.P.

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

MENDOZA, 23 de junio de 2004.-

VISTO el Trámite Interno N° 311-000249-2002-7, y

CONSIDERANDO:

Que mediante las citadas actuaciones se solicita la autorización del uso de manoproteínas como práctica enológica.

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 las sales tartáricas.

Que la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.) acepta como práctica enológica el tratamiento de vinos blancos con manoproteínas.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos 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 1.280/03,



2004 – Año de la Antártida Argentina

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

EL PRESIDENTE DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

- 1°.- Autorízase como práctica enológica lícita el uso de manoproteínas en vinos blancos.
- 2°.- Las manoproteínas deben responder a las especificaciones generales fijadas por la O.I.V.
- 3°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese.

RESOLUCION N° C. 24

I.N.V.

PRESIDENTE
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA