

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Resolución N° 47/2011

Mendoza, 7/11/2011

VISTO el Expediente N° S93:0003567/2011, y

CONSIDERANDO:

Que por el expediente citado en el Visto se solicita la autorización como práctica enológica lícita para el uso de preparaciones comerciales a base de cáscaras de levaduras, cortezas de levaduras y/o paredescelulares de levaduras y levaduras inactivas.

Que al respecto la Ley General de Vinos N° 14.878, en su Artículo 19, contempla el uso de levaduras seleccionadas como práctica enológica lícita, no obstante lo cual es adecuado diferenciar el uso de levaduras o sus partes de acuerdo a su estado de viabilidad, dado que su utilización cumple diferentes objetivos.

Que las levaduras seleccionadas activas son ampliamente utilizadas para favorecer un óptimo desarrollo de las fermentaciones.

Que las paredes celulares o cortezas de levaduras, las levaduras inactivas o los autolisados de levaduras son nutrientes y activadores cuyo agregado permite un mejor manejo del proceso de fermentación.

Que según el método de obtención, estos productos se pueden distinguir como levaduras Inactivas aquellos que sufren una inactivación térmica y posterior secado, autolisados de levaduras aquellos que sufren una inactivación térmica más incubación que degrada parte del contenido intracelular y paredes celulares o cortezas de levaduras aquellos que son sólo paredes sin contenido citoplasmático.

Que la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV) admite como práctica enológica el uso de estos productos como nutrientes y activadores de la fermentación alcohólica (Resolución OENO N° 7/97).

Que en virtud de lo expuesto, procede la autorización pertinente.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566 y el Decreto N° 1306/08,

**EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA
RESUELVE:**

1° — Autorízase como práctica enológica lícita, el uso de levaduras inactivas, autolisados de levaduras, paredes celulares o cortezas de levaduras, ya sea en forma individual o asociadas

con otros nutrientes, que hayan sido previamente aprobados por este Organismo, como nutrientes y activadores de la fermentación alcohólica en la elaboración de vinos.

2º — Los productos mencionados en el Punto 1º, deberán responder a las especificaciones generales fijadas por la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV).

3º — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese. — C.P.N. GUILLERMO DANIEL GARCIA, Presidente, Instituto Nacional de Vitivinicultura.