

Instituto Nacional de Vitivinicultura

VITIVINICULTURA

Resolución C. 21/2008

Autorízase la adición de ácido láctico como práctica enológica lícita para la corrección de acidez de vinos.

Mendoza, 18/9/2008

VISTO el Expediente N° 061-000315/2007-2, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la actuación citada en el Visto se solicita la autorización del uso de ácido L (+) láctico como acidulante en mostos y vinos.

Que el mencionado ácido se produce naturalmente en los vinos a partir de la fermentación maloláctica.

Que dicho producto permite remediar una insuficiencia de acidez natural ocasionada por las condiciones climáticas, o por prácticas enológicas que produzcan una disminución de la misma, como así también, elaborar vinos equilibrados desde el punto de vista de las sensaciones gustativas.

Que este ácido eleva la estabilidad microbiológica de los vinos.

Que la ORGANIZACION INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.), en su CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS ENOLOGICAS, acepta como práctica enológica, el agregado de ácido láctico como acidificante.

Que el REGLAMENTO VITIVINICOLA DEL MERCOSUR, en su Resolución GMC N° 45 de fecha 21 de junio de 1996, admite como práctica enológica lícita la adición de ácido láctico en vinos.

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° 1306/08,

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1° — Autorízase, como práctica enológica lícita, la adición de ácido L (+) láctico, para la corrección de acidez en vinos.

2° — El ácido L(+) láctico debe responder a las especificaciones generales fijadas por la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (O.I.V.).

3º — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese. — Guillermo D. García.