

REPUBBLICA DI SAN MARINO
DECRETO 14 dicembre 1998 n. 119
PRATICHE E TRATTAMENTI ENOLOGICI

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Vista la delibera del Congresso di Stato in data 9 dicembre 1998 n.58;

ValendoCi delle Nostre Facoltà,

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art. 1

1 . Il presente Decreto illustra le norme relative alle pratiche ed ai trattamenti enologici ammessi.

2 . Per i prodotti definiti dal Decreto n°118 del 14 dicembre 1998 "Definizione prodotti Vitivinicoli" sono autorizzate soltanto le pratiche ed i trattamenti enologici previsti dall'allegato 1 . I prodotti sottoposti a pratiche o trattamenti enologici non ammessi non possono essere avviati al consumo umano diretto e possono essere utilizzati soltanto per la distillazione.

3. Ai fini dell'applicazione del presente Decreto, per Autorità competente si intende l'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole.

Art. 2

1 . Le pratiche ed i trattamenti definiti nell'Allegato 1 possono essere utilizzati soltanto per consentire una buona vinificazione ed una buona conservazione dei prodotti.

2. In deroga a quanto indicato all'art. 1, l'Autorità competente, di concerto con la Commissione Tutela Vini ad Identificazione di Origine, può imporre condizioni più rigorose intese a garantire il mantenimento delle caratteristiche essenziali dei vini ad Identificazione di Origine prodotti ai sensi della Legge 31 ottobre 1986 n° 127.

3 . I prodotti di cui all'Allegato 1 non possono essere aggiunti di acqua, fatti salvi i casi in cui la diluizione sia indispensabile al loro impiego.

4 . L'Autorità competente, per i prodotti di cui all'articolo 3 del Decreto n°118 del 14 dicembre 1998 "Definizione dei prodotti Vitivinicoli", può limitare o vietare l'applicazione delle pratiche e dei trattamenti enologici di cui all'Allegato 1 o modificare i limiti numerici fissati. L'Autorità competente, inoltre, tenuto conto del progresso scientifico e dell'esperienza acquisita, può autorizzare l'applicazione di pratiche e trattamenti enologici non compresi nel presente Decreto.

Art. 3

1. Per taglio si intende la mescolanza di vini o di mosti provenienti da:

- Stati diversi;
- zone viticole diverse;
- diverse categorie di vino o di mosto, intendendo per categorie:
 - a) il vino rosso, il vino bianco, nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere uno di questi tipi di vino (il vino rosato è considerato un vino rosso);
 - b) il vino da tavola, il vino ad Identificazione di Origine, nonché i mosti o i vini da cui si possa ottenere uno di questi tipi di vino.

2. Non si considera come taglio:

- l'aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato avente per effetto l'aumento della gradazione alcolometrica naturale (Arricchimento);
- la dolcificazione di:
 - a) vino da tavola;
 - b) vino ad Identificazione di Origine se il prodotto dolcificante proviene dalla stessa zona di produzione.

L'iscrizione nei registri delle indicazioni relative allo svolgimento delle operazioni di taglio si effettua a norma degli artt. 6 e 8 del Decreto n° 117 del 14 dicembre 1998 "Registri di cantina" .

4. E' vietato mescolare o tagliare:

- un vino atto a diventare vino da tavola bianco o un vino da tavola bianco con un vino atto a diventare vino da tavola rosso o con un vino rosso;
- vini atti a diventare vini ad Identificazione di Origine e vini ad Identificazione di Origine tra loro.

5. E' inoltre vietato mescolare o tagliare:

- vini da tavola tra loro;
- vini atti a diventare vini da tavola tra loro o con vini da tavola;
- vini importati tra loro;

se uno di tali prodotti non è conforme alle disposizioni del Decreto n°118 del 14 dicembre 1998 "Definizione dei prodotti Vitivinicoli." o, comunque, presenta caratteristiche tali da renderlo inadatto al consumo umano diretto.

6. Se nell'etichettatura di un vino si desidera riportare una o più delle menzioni aggiuntive previste dal Decreto n°118 del 14 dicembre 1998 " Designazione e presentazione dei vini", in particolare se si evidenzia il nome di una varietà di vite o l'annata di raccolta dell'uva,

l'eventuale miscelazione del prodotto considerato con altri provenienti da varietà di vite o da annate di raccolta diverse è da considerare come taglio e va riportato nell'apposito registro previsto dall'art. 6 del Decreto n°117 del 14 dicembre 1998 "Registri di cantina" , secondo le modalità indicate nell'art. 8 dello stesso Decreto.

Art. 4

1 . E' autorizzato l'impiego del ferrocianuro di potassio per la demetallizzazione dei vini a condizione che venga effettuata da tecnici professionalmente in grado di eseguire tale operazione (dottori in chimica o in scienze agrarie ed enotecniche).

2. Chiunque intende effettuare la demetallizzazione dei vini con ferrocianuro di potassio deve darne comunicazione a mezzo lettera raccomandata al Servizio di Igiene Ambientale ed all'Autorità competente , indicando:

- il nome o la ragione sociale della ditta;
- l'esatta ubicazione della cantina o dello stabilimento vinicolo;
- il nome, il cognome ed il titolo di studio del tecnico che effettuerà il trattamento.

Tale comunicazione, che deve pervenire alle Autorità suddette entro e non oltre il secondo giorno che precede quello in cui viene effettuata l'operazione per la prima volta nel corso di una campagna vitivinicola, è valida per tutte le operazioni svolte in quella campagna

3 . Il tecnico responsabile, prima di iniziare il trattamento del vino con ferrocianuro di potassio deve:

- prelevare un campione da ciascuna partita di vino da trattare, ripartendolo in due bottiglie contenenti ognuna almeno 500 ml di prodotto;
- chiudere e sigillare le bottiglie e munirle di un'etichetta sulla quale indica la data di prelevamento, la qualità e la quantità del vino da trattare;
- tenere uno dei campioni a disposizione degli addetti alla vigilanza per almeno sei mesi;
- accertare la quantità di ferrocianuro di potassio necessaria ad insolubilizzare il ferro precipitabile;
- annotare le singole operazioni, sullo speciale registro di carico e scarico previsto dall'art. 6 del Decreto n° 117 del 14 dicembre 1998 "Registri di cantina" , sul quale dovrà essere annotato anche ogni movimento di ferrocianuro di potassio.

4 . Su ogni vaso vinario contenente vino in corso di demetallizzazione deve essere apposto un cartello riportante, a caratteri ben visibili ed indelebili, la sigla "V.D." (Vino Demetallizzato).

I vasi vinari contenenti vino in corso di demetallizzazione devono essere chiusi con sigilli personali del tecnico responsabile, applicati in modo tale che, senza la loro rimozione, non sia possibile estrarre il contenuto.

Nel caso di interruzione del trattamento o nel caso di un trattamento imperfetto, il tecnico responsabile deve nuovamente sigillare i recipienti contenenti il vino e darne immediata comunicazione all'Autorità competente ed al Servizio Igiene Ambientale che potranno autorizzare il completamento del trattamento o disporre la distruzione del vino.

5 . A trattamento completato, il vino deve presentare, all'analisi eseguita con i metodi ufficiali:

- presenza di ferro;

- assenza di residui di ferrocianuri, sia solubili che insolubili, ovvero di acido cianidrico libero o combinato.

6 . Il tecnico responsabile, a trattamento ultimato, deve consegnare al titolare della cantina un campione del vino trattato, prelevato in presenza dello stesso e ripartito in due bottiglie contenenti ognuna non meno di 500 ml di prodotto, chiuse, sigillate e munite di un' etichetta riportante i dati atti ad individuare la partita trattata.

Il tecnico responsabile deve rilasciare al titolare della cantina una dichiarazione scritta dalla quale risulti che il vino sottoposto a trattamento risponde ai requisiti di cui al punto 5.

Il titolare della cantina deve provvedere nel più breve tempo possibile all'eliminazione e distruzione dei depositi fecciosi residuati del trattamento.

Art. 5

1 . Quando le condizioni climatiche lo rendono necessario, l'Autorità competente può autorizzare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale (Arricchimento) delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione, del vino atto a diventare vino da tavola e del vino da tavola .

2 . Per i prodotti di cui al primo comma, si può procedere all'aumento del titolo alcolometrico soltanto se il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è 8,5% vol.

3 . L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo ha luogo secondo le pratiche enologiche menzionate all'art.6 e non può superare 2,0 % vol.

4. L'arricchimento dei mosti atti a dare vino ad Identificazione di Origine resta regolamentato dall'art.11 della Legge 26 febbraio 1986 n. 127, come pure restano impregiudicate le funzioni attribuite in materia alla Commissione per la Tutela dei Vini ad Identificazione di Origine di cui all'art.14 della predetta Legge n. 127/86.

Art. 6

1 . L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di cui all'art. 5 può essere ottenuto:

- per quanto riguarda le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato o il vino nuovo ancora in fermentazione, mediante aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato;

- per quanto riguarda il mosto di uve, mediante aggiunta di mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato o mediante concentrazione parziale a freddo;

- per quanto riguarda il vino atto a diventare vino da tavola e il vino da tavola, soltanto mediante concentrazione a freddo.

Ciascuna delle operazioni esclude il ricorso alle altre.

2 . L'aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato non può avere l'effetto di aumentare il volume iniziale delle uve fresche pigiate, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione di più del 6,5%.

3 . La concentrazione non può avere l'effetto di ridurre oltre il 20 % il volume iniziale e, in nessun caso, di aumentare di oltre 2,0 % vol il titolo alcolometrico volumico naturale del mosto di uve, del vino atto a diventare vino da tavola o del vino da tavola oggetto di tale operazione.

4 . In nessun caso le suddette operazioni possono avere l'effetto di portare a oltre 13% vol il titolo alcolometrico volumico totale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione, del vino atto a diventare vino da tavola, o del vino da tavola oggetto di tali operazioni.

5 . Il vino da tavola non può essere concentrato qualora i prodotti dai quali è stato ottenuto siano stati a loro volta oggetto di arricchimento con mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato.

Art. 7

1. Le operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale devono formare oggetto di una dichiarazione all'Autorità competente.

2. La dichiarazione di cui al paragrafo 1 deve pervenire all'Autorità competente entro e non oltre il secondo giorno lavorativo che precede quello in cui viene effettuata l'operazione per la prima volta nel corso di una data campagna vitivinicola ed è valida per tutte le operazioni svolte in quella campagna.

3. La dichiarazione deve essere redatta per iscritto e deve contenere le seguenti indicazioni:

- il nome o la ragione sociale del dichiarante;
- il luogo nel quale verranno effettuate le operazioni.

4 . L'iscrizione nei registri delle indicazioni relative allo svolgimento delle operazioni di aumento del titolo alcolometrico si effettua, a norma degli artt.6 e 8 del Decreto n°117 del 14 dicembre 1998 "Registri di cantina" , prima dell'inizio delle operazioni.

Art. 8

1 . Le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione ed il vino possono formare oggetto di un'acidificazione; il vino può formare oggetto anche di una disacidificazione.

2 . L'acidificazione dei prodotti diversi dal vino di cui al primo comma può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,50 g/l, ovvero 20 meq/l per litro.

3 . L'acidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 2,50g/l, ovvero 34 meq/l.

4. La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,0 g/l, ovvero di 14 meq/l.

Inoltre il mosto d'uva destinato alla concentrazione può essere sottoposto a disacidificazione parziale.

5. Salvo deroga rilasciata caso per caso dall'Autorità competente, l'acidificazione e l'arricchimento, nonché l'acidificazione e la disacidificazione dei prodotti a monte del vino (uve fresche, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione), sono operazioni che si escludono a vicenda.

6. Le operazioni di acidificazione o disacidificazione devono formare oggetto di una dichiarazione all'Autorità competente, da redigere e presentare con le stesse modalità descritte all'art. 7 per l'arricchimento.

7. L'iscrizione nei registri delle indicazioni relative allo svolgimento delle operazioni di acidificazione o disacidificazione si effettua a norma degli artt. 6 e 8 del Decreto n°117 del 14 dicembre 1998 "Registri di cantina.

Art. 9

1. La dolcificazione del vino da tavola è autorizzata:

a) soltanto con mosto di uve avente al massimo lo stesso titolo alcolometrico volumico totale del vino da dolcificare, quando quest'ultimo, o i prodotti da cui è stato ottenuto (uve fresche, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione), sono stati sottoposti ad arricchimento;

soltanto con mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato o mosto di uve, a condizione che il titolo alcolometrico volumico totale del vino da tavola da dolcificare non venga aumentato di oltre 2,0% vol, quando tale vino o i prodotti da cui è stato ottenuto (uve fresche, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione), non sono stati sottoposti ad arricchimento.

2. Le operazioni di dolcificazione devono formare oggetto di una dichiarazione all'Autorità competente, da redigere e presentare con le stesse modalità descritte all'art. 7 per l'arricchimento.

Art. 10

1. L'aumento del titolo alcolometrico volumico mediante aggiunta di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato e l'acidificazione dei prodotti a monte del vino (uve fresche, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione) sono autorizzate soltanto se effettuate in una sola volta al momento della trasformazione in vino da tavola o altra bevanda destinata al consumo umano diretto.

2. Salvo deroghe motivate da condizioni climatiche eccezionali, tali operazioni possono essere effettuate soltanto:

- anteriormente al primo gennaio;

- unicamente per i prodotti provenienti dalla vendemmia immediatamente precedente a tale data.

3. La concentrazione a freddo, l'acidificazione e la disacidificazione dei vini possono essere invece praticate tutto l'anno a condizione che vengano effettuate esclusivamente nell'azienda di vinificazione.

Art. 11

1. Il succo d'uve ed il succo d'uve concentrato prodotti in territorio Sammarinese o provenienti da altri Paesi non possono formare oggetto di vinificazione o essere utilizzati nella vinificazione.

2. La feccia di vino e la vinaccia non possono essere utilizzate per ottenere vino o bevande destinate al consumo umano diretto.

3. Il vino alcolizzato può essere utilizzato soltanto per la distillazione.

Art. 12

1. Salvo per i prodotti di cui ai punti 8, 19, 20 e 28 dell'art. 3 del Decreto n°118 del 14 dicembre 1998 "Definizione prodotti Vitivinicoli" ,è vietata l'aggiunta di alcol ai prodotti vitivinicoli di qualsiasi tipo.

2. L'Autorità competente, su richiesta dei produttori interessati, può autorizzare deroghe alle disposizioni del paragrafo precedente, specialmente per utilizzazioni particolari o per prodotti destinati all'esportazione.

3. A fini sperimentali e su richiesta dei produttori interessati, il Servizio di Igiene Ambientale e l'Autorità competente possono inoltre autorizzare pratiche e trattamenti enologici non previsti dal presente Decreto , a condizione che i prodotti ottenuti non vengano commercializzati .

Art. 13

1. Chi contravviene alle disposizioni del presente Decreto sarà punito con una sanzione amministrativa da L. 1.000.000 a L. 6.000.000, fatte salve le maggiori pene previste dalle Leggi vigenti.

Art. 14

E' abrogato il comma 7 dell'art.144 del Decreto 21 gennaio 1954 n.3

Dato dalla Nostra Residenza, addì 14 dicembre 1998/1698 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Pietro Berti – Paolo Bollini

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

ALLEGATO 1

ELENCO DELLE PRATICHE E DEI TRATTAMENTI ENOLOGICI AUTORIZZATI

1. Pratiche e trattamenti enologici che possono essere effettuati sulle uve fresche, sul mosto d'uve, sul mosto d'uve parzialmente fermentato, sul mosto d'uve concentrato e sul vino nuovo ancora in fermentazione:

- a) arieggiamento o aggiunta di ossigeno;
- b) trattamenti termici;
- c) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nei prodotti trattati;
- d) utilizzazione di anidride carbonica, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria;
- e) utilizzazione di lieviti per vinificazione;
- f) utilizzazione dei prodotti seguenti, per favorire lo sviluppo dei lieviti:
 - fosfato di ammonio bibasico o solfato di ammonio nel limite rispettivo di 0,3 g/l;
 - solfito di ammonio o bisolfito di ammonio nel limite rispettivo di 0,2g/l.Questi prodotti possono anche essere utilizzati congiuntamente, nel limite globale di 0,3 g/l, fatto salvo il suddetto limite di 0,2 g /l;
- dicloridrato di tiamina nel limite di 0,6 mg/l espressi in tiamina;
- g) utilizzazione di anidride solforosa, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio;
- h) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- i) trattamento dei mosti bianchi e dei vini nuovi ancora in fermentazione bianchi con carbone per uso enologico nel limite di 100 g di prodotto secco per ettolitro;
- j) chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze d'uso enologico:
 - gelatina alimentare,
 - colla di pesce,
 - caseina e caseinati di potassio,
 - albumina animale,

- bentonite,
- diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,
- caolino,
- tannino,
- enzimi pectolitici;

k) utilizzazione di acido sorbico o sorbato di potassio;

l) uso di acido tartarico per l'acidificazione alle condizioni di cui agli articoli 8 e 10;

m) impiego per la disacidificazione, alle condizioni previste agli articoli 8 e 10, di uno o più dei prodotti seguenti:

- tartrato neutro di potassio,
- bicarbonato di potassio,
- carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico ed L (-) malico;

n) impiego di preparazioni di scorze di lieviti, nel limite di 40 g/hl;

o) impiego di polivinilpirrolidone, nel limite di 80g/hl.

2. Pratiche e trattamenti enologici che possono essere utilizzati per il mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato:

- a) arieggiamento;
- b) trattamenti termici;
- c) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nei prodotti trattati;
- d) utilizzazione di anidride solforosa, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio;
- e) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- f) trattamento con carbone per uso enologico;
- g) impiego di carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico e L (-) malico;
- h) uso di resine scambiatrici di ioni in condizioni da determinarsi;

3 . Pratiche e trattamenti enologici che possono essere applicati per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto nello stato in cui si trova, il vino atto a diventare vino da tavola, il vino da tavola, il vino spumante, il vino spumante

gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato ed i vini ad Identificazione di Origine:

a) utilizzazione nei vini secchi ed in quantità non superiori al 5%, di fecce fresche, sane e non diluite che contengono lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi;

b) arieggiamento o immissione di argo o azoto;

c) trattamenti termici;

d) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante inerte, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nel prodotto trattato;

e) utilizzazione di anidride carbonica, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria;

f) aggiunta di anidride carbonica, a condizione che il suo tenore nel vino trattato non sia superiore a 2g/l;

g) utilizzazione di anidride solforosa, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio;

h) aggiunta di acido sorbico o sorbato di potassio, a condizione che il tenore finale in acido sorbico del prodotto trattato, immesso al consumo umano diretto, non sia superiore a 200 mg/l;

i) aggiunta di acido L-ascorbico nel limite di 150 mg/l;

j) aggiunta di acido citrico, ai fini della stabilizzazione del vino, a condizione che il tenore finale del vino trattato non sia superiore a 1 g/l;

k) l'impiego di acido tartarico per l'acidificazione, alle condizioni previste agli articoli 8 e 10;

l) impiego per la disacidificazione, alle condizioni previste agli articoli 8 e 10, di uno o più dei prodotti seguenti:

- tartrato neutro di potassio,

- bicarbonato di potassio,

- carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico ed L (-) malico;

m) chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze d'uso enologico:

- gelatina alimentare,

- colla di pesce,

- caseina e caseinati di potassio,

- albumina animale,

- bentonite,

- diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,

- caolino;

n) aggiunta di tannino;

o) trattamento dei vini bianchi con carbone per uso enologico nel limite di 100 g di prodotto secco per ettolitro;

p) trattamento, alle condizioni previste all'articolo 4:

- dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio,

- dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio;

q) aggiunta di acido metatartarico nel limite di 100 mg/l;

r) uso di gomma arabica;

s) uso di acido DL-tartarico a condizioni da determinare per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza;

t) impiego per l'elaborazione di vini spumanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è ottenuta mediante sboccamento:

- di alginato di calcio,

- di alginato di potassio;

u) impiego, per l'elaborazione dei vini spumanti, di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione;

v) impiego, per l'elaborazione dei vini spumanti, di sali nutritivi o di fattori di crescita per favorire lo sviluppo dei lieviti, alle seguenti condizioni:

- fosfato di ammonio bibasico o solfato di ammonio nel limite massimo di 0,3 g/l,

- dicloridrato di tiammina nel limite massimo di 0,6 mg/l espresso in tiammina;

w) uso di dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile per creare un'atmosfera sterile a condizione che vengano impiegati solo recipienti di contenuto superiore a 20 litri e che nessuna traccia di allile sia presente nei vini;

x) aggiunta di bitartrato di potassio per favorire la precipitazione del tartaro;

y) trattamento mediante solfato di rame nel limite di 20 mg/l, per eliminare difetti di sapore o di odore del vino, a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore di rame superiore a 1 mg/l;

z) impiego di preparazioni di scorze di lieviti nel limite di 40 g/hl;

aa) uso di polivinilpirrolidone nel limite di 80 g/hl;

ab) aggiunta di caramello per aumentare il colore dei vini liquorosi.

