

## **RESOLUCIÓN OIV-OENO 672B-2024**

### **TRATAMIENTO CON SÍLICE MESOPOROSA FUNCIONALIZADA (SMF) PARA LA ESTABILIZACIÓN PROTEICA DEL VINO**

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 b) ii del Acuerdo de 3 de abril de 2001, por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Tecnología”,

CONSIDERANDO las propiedades tecnológicas de la SMF para eliminar las proteínas inestables del vino,

CONSIDERANDO que la SMF, utilizada en las condiciones descritas, se considera como coadyuvante de elaboración,

CONSIDERANDO el dictamen favorable del Grupo de expertos “Seguridad Alimentaria”,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, incorporar al Código Internacional de Prácticas Enológicas (parte II, capítulo 3) la siguiente práctica enológica:

## **Parte II**

### **Capítulo 3: Vinos**

#### **Título: Tratamiento con sílice mesoporosa funcionalizada (SMF)**

##### **Clasificación:**

Sílice mesoporosa funcionalizada: coadyuvante de elaboración

##### **Definición:**

Adición de sílice mesoporosa funcionalizada al vino para eliminar las proteínas inestables del vino.

## Objetivos:

Absorber de manera selectiva las proteínas inestables presentes en el vino y eliminarlas.

## Prescripciones:

- a. El tratamiento con SMF se puede aplicar en depósito y de forma discontinua (clarificación estática) o mediante un sistema continuo de paso del vino por una capa de SMF (percolación); la regeneración de la SMF permite su reutilización;
- b. la dosis, que se determina mediante un ensayo previo, es aproximadamente 10-150 g/hL;
- c. la SMF no requiere ninguna etapa de preparación (p. ej., rehidratación); si se aplica en discontinuo, se puede añadir directamente al vino y homogeneizar la pasta por remontado;
- d. tras el tratamiento con sílice mesoporosa funcionalizada, debe filtrarse el vino a través de un medio filtrante con un diámetro de poro no superior a 0,45  $\mu\text{m}$ ;
- e. la SMF se debe utilizar de conformidad con las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

## Recomendación de la OIV:

Admitida.