



C - 61

Ministerio de Economía  
Secretaría de Desarrollo Regional  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 15 de mayo de 1987.

VISTO el Artículo 19 de la Ley n° 14.878 y el Artículo 21 de la Ley n° 14.878 modificado por Ley n° 21.764, y

CONSIDERANDO:

Que en virtud del Artículo 19 de la Ley n° 14.878, se admite como práctica enológica lícita para vinos, el empleo de clarificantes autorizados.

Que la Clarificación Azul fue incluida por Decreto n° 6.136/67, entre las prácticas permitidas en bodega, en el inciso b) Apdo. 4° del Artículo 19- Ley n° 14.878.

Que ante la aplicación generalizada de la misma, resulta necesario mantener un sistema de control que dé suficiente seguridad al consumidor sin entorpecer el normal funcionamiento de la industria vitivinícola.

Que el Artículo 21 de la Ley n° 14.878 modificada por Ley n° 21.764, autoriza al Organismo a modificar, suprimir o ampliar las correcciones o prácticas enológicas permitidas.

Que resulta conveniente dictar una única norma sobre Clarificación Azul, método de control y destino de los productos.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley n° 14.878 y el Decreto n° 3.561/84,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL



Ministerio de Economía  
Secretaría de Desarrollo Regional  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

- 1°.- Inclúyese entre las prácticas enológicas lícitas en bodega, admitidas - en el inciso b), Apartado 4°- Artículo 19- Ley n° 14.878, el tratamiento con ferrocianuro de potasio denominado " Clarificación Azul ".
- 2°.- Autorízase la tenencia y uso en bodega, del ferrocianuro de potasio pa- ra uso enológico, el que deberá estar amparado por análisis de aptitud enoló- gica y Libre Circulación.
- 3°.- El tratamiento de Clarificación Azul, la desnaturalización y el derrame de las borras obtenidas, se realizará bajo la solidaria responsabilidad del- titular y del técnico del establecimiento.
- 4°.- Los vinos que presenten exceso de ión ferrocianuro y/o presencia de los productos de su transformación o descomposición, tendrán como único destino - su derrame, previa desnaturalización del mismo. Igual destino tendrán aque- llos vinos que habiendo obtenido el análisis de Libre Circulación y aptitud- para el consumo, encontrándose en bodega, planta de fraccionamiento o circu- lación comercial, acusen exceso de los productos mencionados precedentemen- te y/o presencia de ferrocianuro férrico.
- 5°.- El vino sobre el que se esté practicando la Clarificación Azul, deberá- estar perfectamente individualizado en bodega mediante una boleta adherida - a la vasija que lo contiene, con la leyenda " PRODUCTO EN TRATAMIENTO DE CLA- RIFICACION AZUL " o " CLARIFICACION RESOLUCION INV N° ...S.L. ", la fecha de iniciación del tratamiento y la firma del técnico responsable del estableci- miento, sin enmiendas, ni raspaduras.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signatures]*



Ministerio de Economía

Secretaría de Desarrollo Regional

Instituto Nacional de Vitivinicultura

6°.- Los vinos que en bodega, presenten ferrocianuro férrico, podrán ser li-  
brados al consumo después de finalizado el tratamiento y verificación por el  
Organismo, de que no existe exceso de ión ferrocianuro o productos de descom-  
posición.

7°.- El contacto entre el vino y el clarificante y sus borras, no se podrá  
extender por un período mayor de DIEZ (10) días corridos, a partir de la fe-  
cha de iniciación del tratamiento.

Cuando los servicios de Inspección del I.N.V. detecten que el con-  
tacto ha sido por un tiempo mayor que el especificado, o cuando no se haya  
indicado la fecha de iniciación del tratamiento, se procederá a la interven-  
ción del producto a fin de determinar si existe ión ferrocianuro y/o produc-  
tos de su descomposición.

Sin perjuicio del destino del producto y de las sanciones que le pu-  
diera corresponder, el interesado podrá continuar el tratamiento de Clarifi-  
cación Azul, el cual deberá ser finalizado en un plazo máximo de DIEZ (10)  
días corridos.

Si la muestra no arroja presencia de ión ferrocianuro o productos  
de su transformación se procederá a desintervenir el producto, previo con-  
trol para determinar que el tratamiento ha sido correctamente terminado.

8°.- Cuando se constate el expendio o circulación de vinos con ferrocianuro  
férrico, ión ferrocianuro, o productos de su descomposición, serán clasifica-  
dos " PRODUCTO EN INFRACCION "- Art. 23- inc. d) Ley n° 14.878, quedando suje-  
tos a las sanciones que al efecto determine la Ley.

9°.- Cuando se solicite análisis de Trámite o de Libre Circulación de acuer-  
do con la Resolución I.N.V. n° 260/78, se dejará constancia en el análisis  
por Declaración Jurada, de la ausencia de ión ferrocianuro y ferrocianuro fé-  
rrico.



Ministerio de Economía  
 Secretaría de Desarrollo Regional  
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

- 10°.- Las infracciones al régimen establecido en esta Resolución serán pasibles de las sanciones previstas en el Art. 24- inc. i) de la Ley n° 14.878.
- 11°.- Apruébase como metodología de análisis para la determinación de ión ferrocianuro y ferrocianuro férrico, la que como Anexo I forma parte de la presente Resolución.
- 12°.- Derógase la Resolución n° 702/82 y toda otra norma que se oponga a la presente.
- 13°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y cumplido, archívese.

RESOLUCION N° C.61



*Amadeo Vilomara*  
 AMADEO VILOMARA  
 DIRECTOR CONSEJERO

*Alberto Federico Villatampa*  
 ALBERTO FEDERICO VILLATAMPA  
 DIRECTOR CONSEJERO

*Jorge Alberto Marsa*  
 JORGE ALBERTO MARSA  
 DIRECTOR CONSEJERO

*Miguel Antonio L. Rill*  
 MIGUEL ANTONIO L. RILL  
 DIRECTOR CONSEJERO

*Enrique Luis Cambi*  
 ENRIQUE LUIS CAMBI  
 DIRECTOR CONSEJERO

*Ramon Arturo Diaz*  
 RAMON ARTURO DIAZ  
 DIRECTOR CONSEJERO

*Julio V.O. Roussele*  
 JULIO V. O. ROUSSELLE  
 Representante en el Poder de la Presidencia



CONTROL DE LOS VINOS TRATADOS POR FERROCIANURO DE POTASIO (1)

FUNDAMENTO DEL METODO:

- a) - Verificación de la ausencia de precipitado de ferrocianuro férrico en suspensión o en el sedimento.
- b) - Verificación de la ausencia de ión ferrocianuro por adición de una sal férrica al vino acidulado.
- c) - Detección de la presencia de hierro que se puede precipitar con una mezcla de ferrocianuro y ferrocianuros alcalinos, añadida al vino previamente acidulado.

MATERIAL:

- Centrífuga para trabajar a 3.500 r.p.m.
- Tubo de centrífuga de 30 ml.
- Pipeta de 20 ml.
- Pipeta de 1 ml.

SOLUCIONES:

- Solución de ácido clorhídrico exento de hierro (2) 1:2
- Solución de sulfato férrico amónico al 15%
- Solución de ferrocianuro de potasio al 10%
- Solución de ferricianuro de potasio al 10% (de preparación reciente)

TECNICA:

- a)- Prueba de detección de trazas de ferrocianuro férrico en suspensión:

Después de agitar la muestra, se ponen 20 ml. de vino en un tubo cõ



*Ministerio de Economía*  
*Secretaría de Desarrollo Regional*  
*Instituto Nacional de Vitivinicultura*

nico de centrifuga de 30 ml. Se centrifuga durante 15 minutos a 3.500 r.p.m. o se filtran 50 ml. de vino sobre placa filtrante de 0,45 micrones.

El fondo del tubo de centrifuga o la placa debe estar totalmente exento de partículas azules.

b) - Prueba de detección de trazas de iones de ferrocianuro en solución:

En un tubo cónico de centrifuga de 30 ml. se colocan 20 ml. de vino límpido, 1 ml. de ácido clorhídrico diluido al medio en volumen y una gota de solución de sulfato férrico amónico al 15%. Después de agitar y dejar en reposo durante 24 horas como mínimo, se centrifuga durante un cuarto de hora a 3.500 r.p.m.. Si se utiliza placa filtrante de 0,45 micrones, se toman 50 ml. de vino.

El fondo del tubo de centrifuga o la placa, debe estar totalmente exento de partículas azules de ferrocianuro férrico.

c) - Comprobación de la presencia de iones de hierro en el vino:

En un tubo de ensayo se colocan 20 ml. de vino; 1 ml. de ácido clorhídrico puro exento de hierro diluido al medio, una gota de una solución de ferrocianuro de potasio al 10% y una gota de una solución de ferricianuro de potasio al 10%, recientemente preparada. Al cabo de 30 minutos, como máximo, debe aparecer una coloración o un precipitado azul. Filtrando a través de un filtro sin pliegue de 5 cm., de diámetro y lavado dos veces el filtro con 5 ml. de agua, se debe observar un depósito azul en el papel de filtro.

(1) Se ha tenido en cuenta para el desarrollo del método que la presencia de hierro en un vino no demuestra en absoluto la ausencia de ferrocianuro, ya que la precipitación puede ser incompleta, y que, por la misma razón,



Ministerio de Economía  
 Secretaría de Desarrollo Regional  
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

no siempre se pone en evidencia el ferrocianuro en exceso por una simple adición de una sal férrica.


NOTAS:

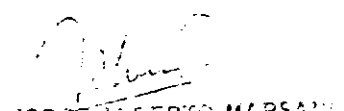
- I) Se obtiene fácilmente ácido clorhídrico diluido al medio exento de hierro, diluyendo ácido clorhídrico puro comercial con un volumen de agua y destilándolo.
- II) El precipitado podrá lavarse con solución hidroalcohólica al 30%, acidificada con ácido clorhídrico al 3% y agua oxigenada de 10 volúmenes.

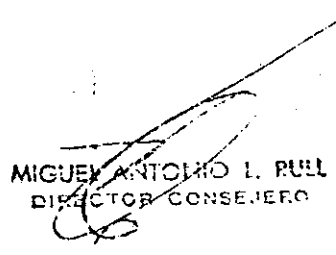


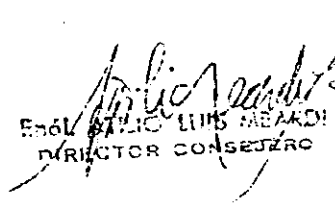
  
 JULIO V. O. ROUSSELE  
 Vicepresidente en Ejercicio de la Presidencia

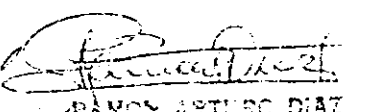
  
 AMADEO V. GOMARA  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 ALBERTO E. DE LA VILLALOBOS  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 JORGE ALFREDO MARSANI  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 MIGUEL ANTONIO L. RULL  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 EMEL MARIO LUIS MEARDI  
 DIRECTOR CONSEJERO

  
 RAMON ARTURO DIAZ  
 DIRECTOR CONSEJERO