



Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 7 de abril de 2000.

VISTO el Expediente N° 200-000227-98-9, por el cual se solicita que se autorice el uso de sulfato de amonio y de clorhidrato de tiamina como nutrientes de fermentación, y

CONSIDERANDO:

Que la fermentación se desarrolla adecuadamente si se aportan los nutrientes necesarios.

Que las levaduras requieren nitrógeno para su actividad fermentativa, nutriente que se encuentra en el sulfato de amonio y que además necesitan vitaminas como la tiamina para la misma función.

Que la Organización Internacional de la Vid y el Vino (O.I.V.) considera como prácticas enológicas admisibles el uso de sulfato de amonio y de clorhidrato de tiamina como nutrientes de fermentación.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566, el Decreto-Ley Nro. 2.284/91 y los Decretos Nros. 1.084/96 y 68/00,

EL DIRECTOR NACIONAL DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.- Autorizar como prácticas enológicas lícitas el uso de sulfato de amonio y de clorhidrato de



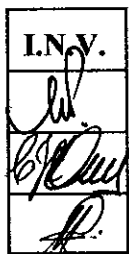
Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

tiamina como nutrientes de fermentación en la elaboración de vinos.

2°.- El sulfato de amonio y el clorhidrato de tiamina deben responder a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

3°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, notifíquese y cumplido, archívese.-

RESOLUCION N° C.12




Ing. Agr. LUIS GUSTAVO BORSANI
DIRECTOR NACIONAL - I.N.V.