



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 22 de noviembre de 2011.

VISTO el Expediente N° S93:0003081/2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la actuación citada en el Visto, se solicitó la autorización del uso del Quitosano como práctica enológica a fin de reducir la presencia de levaduras del género *Brettanomyces*.

Que el Quitosano es un polisacárido natural de origen fúngico, extraído y purificado a partir de fuentes fúngicas alimentarias o biotecnológicas seguras y abundantes como *Agaricus bisporus* o *Aspergillus niger*, utilizado como agente de clarificación y como estabilizante biológico del vino.

Que este compuesto resulta una herramienta útil, de fácil aplicación y eficaz contra las levaduras *Brettanomyces* presentes en los vinos, como así también para reducir la concentración de metales pesados y de contaminantes, y evitar quiebras férricas y cúpricas, sin modificar el perfil organoléptico y las características analíticas de los mismos.

Que la Comisión de Seguridad y Salud de la ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV) ha dado el visto bueno en relación al uso de este producto, mediante Resolución OENO N° 338A de fecha 3 de julio de 2009.

Que la OIV, en su CODIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS, acepta como práctica enológica, la adición de Quitosano de origen



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

fúngico al vino.

Que asimismo, la UNIÓN EUROPEA en su Reglamento N° 53 de fecha 21 de enero de 2011, apéndice 13, también autoriza como práctica enológica lícita el tratamiento de los vinos con dicho producto.

Que el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV) según el Artículo 21 de la Ley General de Vinos N° 14.878, puede suprimir, modificar o ampliar correcciones o prácticas enológicas permitidas y establecer límites legales de los componentes del vino.

Que Subgerencia de Asuntos Jurídicos del INV ha tomado la intervención que le compete.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566 y el Decreto N° 1.306/08,

EL PRESIDENTE DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Autorízase, como práctica enológica lícita, la adición de Quitosano al vino, para el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- a) Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre.
- b) Evitar las quiebras férricas y cúpricas.
- c) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de Ocratoxina A.



Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Instituto Nacional de Vitivinicultura

d) Reducir la presencia de microorganismos indeseables como *Brettanomyces*.

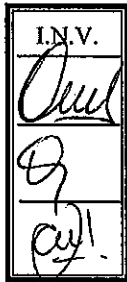
2º.- La dosis máxima de Quitosano a utilizar deberá ser:

- a) CIEN GRAMOS POR HECTOLITRO (100 g/hl) para los objetivos a) y b).
- b) QUINIENTOS GRAMOS POR HECTOLITRO (500 g/hl) para el objetivo c).
- c) DIEZ GRAMOS POR HECTOLITRO (10 g/hl) para el objetivo d).

3º.- El Quitosano debe responder a las especificaciones del CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL.

4º.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación y cumplimiento, archívese.

RESOLUCION Nº C. 51



C.P.N. GUILLERMO DANIEL GARCÍA  
PRESIDENTE  
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA