

# DEFINICIÓN DE PRODUCTOS - PRÁCTICAS ENOLÓGICAS LÍCITAS - PROHIBICIONES - PRINCIPALES ARTÍCULOS.

Lic. Sebastián Prieto



# Definición de productos

- VINOS GENUINOS: a los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. En consecuencia, ningún otro líquido cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino precedido o seguido de cualquier adjetivo, excepto los especificados más adelante.
- . VINOS ESPECIALES
- . VINO COMPUESTO
- . VINO REGIONAL
- . VINO DE BAJO GRADO DULCE O DULCE DE BAJO GRADO
- . VINO CASERO
- . VINO ARTESANAL
- . VINO LIVIANO O DE COSECHA TEMPRANA
- . COCTEL DE VINO

# Prácticas Enológicas Lícitas- Mostos

- El empleo de la polivinilpirrolidona para la corrección del color y de los taninos. (Resolución INV: 1649/72).
- El uso de productos preparados a base de enzimas pectolíticas y tierras de diatomeas como clarificante de vinos. (Resolución INV N° 813/63).
- El empleo de bentonita como clarificante. (Decreto N° 26244/44).
- El uso de ácido metatartárico para la estabilización. (Decreto N° 272/61).
- El uso de nitrógeno, anhídrido carbónico y argón, o sus mezclas, a fin de crear una atmósfera inerte, para la conservación y trasvasamiento de mostos y jugos de uva. (Resolución INV N° 133/73).
- El uso de anhídrido sulfuroso y sus sales. Se autorizarán únicamente como sales liberadoras de anhídrido sulfuroso: el metabisulfito de potasio (S2O5K2), el bisulfito de potasio (SO3HK) y el sulfito de potasio (SO3K2). (Resolución INV N° 281/85).
- El uso de ovoalbúmina, gelatina, ictiocola, dióxido de silicio coloidal y bentonita como clarificantes (Resolución INV N° 77/89).
- El uso de tierra de diatomeas como clarificante (Decreto N° 13641/48).
- El uso de caseinato de potasio como clarificante. (Resolución INV N° 1238/84).
- La defecación, clarificación, centrifugación, filtrado y tratamiento por calor y frío, hasta lograr un producto biológicamente estéril para detener la fermentación. (Resolución INV N° 281/85).
- El empleo de dióxido de silicio coloidal, ovoalbúmina, gelatina e ictiocola, como clarificantes (Resolución INV N° C-77/89)
- El empleo de membranas de electrodiálisis para la estabilización tartárica. (Resolución INV N° C-29/95).

# Prácticas Enológicas Lícitas- Mostos

- El uso de fosfato diamónico como nutriente de levaduras y activador de la fermentación alcohólica en la elaboración de vinos. (Resolución INV N° C-6/99).
- El uso de sulfato de amonio y de clorohidrato de tiamina como nutrientes de fermentación en la elaboración de vinos (Resolución INV N° C-12/00).
- La puesta en contacto con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto, con el objeto de transmitirles ciertas características provenientes de dicha madera.(Resolución INV N° C.23/08).
- El uso de sulfato de amonio y de clorohidrato de tiamina como nutrientes de fermentación en la elaboración de vinos (Resolución INV N° C-12/00).
- La puesta en contacto con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto, con el objeto de transmitirles ciertas características provenientes de dicha madera.(Resolución INV N° C.23/08).

# Prácticas Enológicas Lícitas- Vinos

- El uso del ácido ascórbico como antioxidante de vinos. (Decreto Nº 5608/67).
- El uso del ácido eritórbico y su sal sódica como antioxidante. (Resolución I.N V. Nº 1673/72).
- El uso de esencias naturales como aromatizantes del producto sangría. (Resolución INV Nº 120/76).
- El intercambio de iones-catiónico mediante el empleo de resinas intercambiadoras de iones. (Resolución INV Nº C.28/95).
- La elaboración de Vinos livianos o vinos cosecha temprana cuyo contenido alcohólico se sitúe entre 5 % v/v y 11,5%v/v. La relación uva/vino mínima de estos vinos no podrá ser inferior a 130 kg / 100 litros. (Resolución INV Nº C-9/11).
- La edulcoración de vinos en existencia, cualquiera sea su año de elaboración y categoría, con mosto virgen, jugo de uva, mosto sulfitado, mosto concentrado, mosto rectificado, mosto concentrado rectificado, arrope, mosto alcoholizado, mistela y vinos especiales. (Resolución INV Nº C-149/94).

# Prácticas Enológicas Lícitas- Vinos

- El uso de caseinato de potasio como clarificante. (Resolución INV N° 1238/84).
- El uso de la sacarosa en la elaboración de vinos espumantes (Ley N° 14.878).
- El uso de alginato de potasio como clarificante en la elaboración de vinos espumantes obtenidos por fermentación en botellas y para los cuales la separación de borras se efectúa por degüello. (Resolución INV N° 47/98).
- Única y exclusivamente el uso conjunto de bicarbonato de potasio con metabisulfito de potasio en forma de pastilla. (Resolución INV N° C1/01).
- La utilización de bacterias lácticas para desacidificación microbiológica. (Resolución INV N° C.23/04).
- El uso de la goma arábica en vinos, como coloide protector estabilizante. (Resolución INV N° C.26/04).

# Prácticas Enológicas Lícitas- Vinos

- El uso de manoproteínas de levadura en vinos como estabilizante. (Resolución INV N° C.19/06).
- La puesta en contacto con duelas, trozos y/o virutas de madera de roble, por separado o en conjunto, con el objeto de transmitirles ciertas características provenientes de dicha madera (Resolución C.23/2008).
- La adición de ácido láctico para la corrección de acidez en vinos. (Resolución C.16/2009).
- La adición de lisozima al mosto y al vino con el objeto de controlar el crecimiento y la actividad de bacterias responsables de la fermentación maloláctica en el vino y para reducción de contenido en dióxido de azufre. La dosis utilizada no debe superar los QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500 mg/l). Cuando el tratamiento con lisozima incluye el mosto y el vino, la dosis acumulada no debe sobrepasar los QUINIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (500 mg/l). (Resolución C.33/2009).
- La adición de carboximetilcelulosa, para la estabilización tartárica de vinos blancos y espumantes. (Resolución C.14/2010).

# Prácticas Enológicas Lícitas

El uso de levaduras inactivas, autolisados de levaduras, paredes celulares o cortezas de levaduras, ya sea en forma individual o asociadas con otros nutrientes, que hayan sido previamente aprobados por este organismo, como nutrientes y activadores de la fermentación alcohólica en la elaboración de vinos. Los productos mencionados en el punto 1º, deberán responder a las especificaciones generales fijadas por la organización internacional de la viña y el vino (OIV). (Resolución C.47/2011).

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

La dosis máxima de Quitosano a utilizar deberá ser:

- a) CIEN GRAMOS POR HECTÓLITRO (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). (Resolución C.51/2011).

# Prácticas Enológicas Lícitas

- Autorízase como práctica enológica lícita, la adición de Dimetil Dicarbonato (DMDC) al vino a fin de:
  - a) Asegurar la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentescibles.
  - b) Prevenir el desarrollo de levaduras y bacterias indeseables.
  - c) Bloquear la fermentación de los vinos dulces, semidulces y semisecos.

El tratamiento de dosificación de DMDC solo podrá aplicarse a vinos blancos y rosados que posean un contenido de metanol menor a CIENTO CINCUENTA MILIGRAMOS POR LITRO (150 mg/l), equivalente a CERO COMA DIECINUEVE MILILITROS POR LITRO (0,19 ml/l) y para vinos tintos que posean un contenido de metanol menor a TRESCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (300 mg/l), equivalente a CERO COMA TREINTA Y OCHO MILILITROS POR LITRO (0,38 ml/l); siendo la dosis máxima a utilizar inferior a DOSCIENTOS MILIGRAMOS POR LITRO (200mg/l) expresada en DMDC, cuya adición sólo podrá efectuarse inmediatamente antes del embotellado, entendiéndose como tal, a la introducción del producto con fines comerciales en envases de una capacidad igual o menor a CINCO LITROS (5 l).

Establécese que todo equipo para la dosificación o agregado de Dimetil Dicarbonato (DMDC) al vino debe ser autorizado, por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). (Véase resoluciones Resolución C49-2011, Resolución C50-2011, Resolución C37-2012 y RESOL-2017-20-E-APN-INV-MA)

# Prácticas Enológicas Lícitas

- El uso del sulfato de cobre en vinos para eliminar el defecto de gusto y olor a reducido debido al sulfhídrico o sus derivados. (Resolución C.20/2012).
- El sistema de lavado y enfriamiento por lluvia de agua de bajo impacto y posterior secado con el objeto principal de enfriar la uva antes de su molienda. (Resolución INV N° C.8/13)
- El uso de levaduras encapsuladas para realizar la segunda fermentación alcohólica para la obtención de la efervescencia en la producción de vinos espumosos. El soporte de inmovilización de las levaduras deberá estar compuesto por alginatos de potasio y/o de calcio. (Resolución INV N° C.36/15).
- El agregado de suero de leche modificado libre de lactosa y alérgenos, como agente clarificante de vinos. (Resolución INV N° C.06/16).
- La adición de quitina-glucano al vino para el cumplimiento de los siguientes objetivos: a. Clarificar. b. Reducir la concentración de metales pesados, como hierro, plomo, cadmio y cobre. c. Evitar las quiebras férricas y cúpricas. d. Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de Ocratoxina A. (RESOL-2018-37-APN-INV#MA).

# Prácticas Enológicas Lícitas

- La adición de poliaspartato de potasio a los vinos, para contribuir a la estabilización tartárica. (RESOL-2018-3-APN-INV#MPYT).
- Apruébase como práctica enológica lícita, la Desalcoholización Parcial del Vino. Los equipos para desalcoholización parcial de vino podrán utilizar técnicas separativas de Membranas, Destilación y Evaporación al Vacío, solas o combinadas. Esta práctica no debe ser utilizada en vinos que presenten defectos organolépticos. Para realizar la mencionada práctica, sólo se podrán utilizar los equipos que autorice el INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA individualmente, quien fijará la disminución máxima del grado alcohólico y la merma de cada uno. (RESOL-2018-6-APN-INV#MPYT) (Vease también resoluciones: Resolución C.24/2006; Resolución C.3/2008; Resolución C.24/2008; Resolución C.16/2011 y RESOL-2018-8-APN-INV-MPYT)
- Otras prácticas enológicas que sean aprobadas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Los productos de uso enológico autorizados y los que se autorizaren más adelante deberán estar identificados por sus análisis de aptitud. Asimismo, la producción y el consumo de los referidos productos estarán sometidos al contralor del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

# Prohibiciones

- a) La adición de agua al mosto o vino en cualquier cantidad, forma o momento, el agregado de materias colorantes y ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva, materias conservadoras y en general sustancias no autorizadas específicamente
- b) Todos los manipuleos y prácticas que tengan por objeto modificar las cualidades substanciales y originales del producto, con la finalidad de disimular una alteración del mismo
- c) El agregado a los orujos o borras, de agua y cualquier otra sustancia, tendiente alterar el proceso normal de la elaboración vínica
- d) Mantener en depósito en los locales de elaboración o fraccionamiento, productos no autorizados, que sirvan para modificar el estado o la composición natural del vino.

# Prohibiciones

- e) La importación, fabricación, tenencia, anuncio, exposición, oferta o venta, de cualquier producto o mezcla enológica, cualquiera sea su composición, destinada a modificar o aromatizar mostos o vinos, a curar o encubrir sus defectos o enfermedades o a fabricar vinos artificialmente;
- f) Introducir, mantener en depósito, circular u ofrecer en venta como vino, toda bebida que no llene las condiciones exigidas por esta Ley y su reglamentación;
- g) Librar al consumo, vinos cuya composición no este comprendida en los límites que fije la reglamentación.
- h) El acopio del agua de origen vegetal proveniente de la concentración de los mostos, en cualquier establecimiento inscripto en los registros del I.N.V.-
- i) El uso de la hemoglobina de sangre bovina en polvo, soluble, como clarificante de vinos.-
- j) El uso del amianto en la enología argentina y todo otro producto que contenga a este.-
- k) El empleo de Calcio Disódico Etilendiamino Tetraacetato (EDTA), para vinos y mostos.-
- l) El ingreso de variedades de uvas no viníferas a los establecimientos.-

# Bibliografía

- [www.argentina.gob.ar/inv](http://www.argentina.gob.ar/inv)
- <https://www.argentina.gob.ar/inv/vinos/consultas/practicas-enologicas/mostos>
- Resolución INV N° C 25/95
- Resolución INV N° C 27/95
- Resolución INV N° C10/01.
- Código Internacional de Prácticas Enológicas Lícitas :  
<https://www.oiv.int/public/medias/4902/code-2016-es.pdf>
- Artículos de la Ley 14.878 (Art. 14 al Art.39)

# Muchas Gracias !!!

**Lic. Sebastián Prieto**

**sebastian\_prieto@inv.gov.ar**

