

ANNEXE

Liste des projets de résolution à l’étape 7 qui feront l'objet d'un vote lors de l’assemblée générale de l’OIV de juillet 2019

| **Réf. Résolution** | **Étape** | **Titre** |
| --- | --- | --- |
| OENO-MICRO 16-594A | 7 | Élimination des micro-organismes sauvages dans les raisins et les moûts par des procédés à haute pression discontinue (haute pression hydrostatique – HHP) |
| OENO-MICRO 17-611 | 7 | Désacidification par des bactéries lactiques |
| OENO-TECHNO 15-586 | 7 | Limite de l’OIV pour la carboxyméthylcellulose – mise à jour |
| OENO-TECHNO 17-612 | 7 | Actualisation de la pratique œnologique concernant l’addition de tanins dans les moûts |
| OENO-TECHNO 17-613 | 7 | Actualisation de la pratique œnologique concernant l’addition de tanins dans les vins |
| OENO-TECHNO 17-616 | 7 | Extraction des composés phénoliques et/ou aromatiques des raisins à l’aide d’ultrasons |
| OENO-TECHNO 18-633 | 7 | Actualisation du dossier 2.3.2. Activateurs de fermentation: cellulose alimentaire (à partir de l’étape 3) |
| OENO-SPECIF 17-617 | 7 | Actualisation d’une monographie sur le dioxyde de silicium colloïdal et fiches pertinentes du code international des pratiques œnologiques |
| OENO-SPECIF 18-646 | 7 | Actualisation du dossier E-COEI-1-POTBIS sur le disulfite de potassium |
| OENO-SPECIF 18-650 | 7 | Révision du dossier F-COEI-1-OEUALB ovalbumine – teneur en matière sèche et pH des ovalbumines |
| OENO-SCMA 16-596 | 7 | Validation de l’analyse des phtalates dans les vins (OIV-OENO 477-2013) |
| OENO-SCMA 17-619 | 7 | Méthode de dosage du polyaspartate de potassium dans les vins par chromatographie liquide à haute performance couplée à un détecteur fluorimétrique |
| OENO-SCMA 17-621 | 7 | Dosage de l’acide acétique dans les vins par méthode enzymatique automatisée |
| OENO-SCMA 17-622 | 7 | Dosage de l’acide d-gluconique dans les vins et les moûts par méthode enzymatique |
| OENO-SCMA 18-638 | 7 | Actualisation de la limite de teneur en plomb des vins (à partir de l’étape 3) |