

Tabel de concordanță
la proiectul ordinului cu privire la publicarea fișelor Codului internațional al practicilor oenologice al
Organizației Internaționale a Viei și Vinului

1	Titlul actului UE, inclusiv cea mai recentă modificare, nr. CELEX			
	Lista și descrierea fișelor Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate la articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene C 187 din 06 mai 2022, CELEX: 52022XC0506			
2	Titlul proiectului de act normativ național			
	Proiectul ordinului cu privire la publicarea fișelor Codului internațional al practicilor oenologice al Organizației Internaționale a Viei și Vinului.			
3	Gradul general de compatibilitate			
	Compatibil – prevederile proiectului actului normativ național transpun în totalitate prevederile actului Uniunii Europene și sunt conforme cu scopul și principiile actului Uniunii Europene.			
4	Autoritatea/persoana responsabilă			
	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare			
5	Data întocmirii/actualizării			
	28.01.2025			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observații
6		7	8	9
Articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei ⁽¹⁾ prevede că Comisia publică în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene seria C fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în tabelul 1 coloana 2 și în tabelul 2 coloana 3 din partea A a anexei I la regulamentul respectiv. Acesta este obiectivul prezentei publicări, care include toate fișele OIV menționate în Regulamentul delegat (UE) 2019/934, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul delegat (UE) 2022/68 al Comisiei ⁽²⁾ .		-	Compatibil	Pct. 5 din Regulamentul aprobat prin HG nr. 775/2024
De reținut: în cazul unor diferențe între Regulamentul delegat (UE) 2019/934 și fișele OIV în ceea ce privește, în special, categoriile de produse vizate (categoriile menționate în tabelul 1 coloana 3 și în tabelul 2 coloana 8 din partea A a anexei I), prevalează Regulamentul delegat (UE) 2019/934.			Norme UE neaplicabile	Cerințele specificate în Hotărârea Guvernului sunt mai presus ca cerințele specificate în ordinul Ministerului. Din acest considerent, prevederea dată este inutilă.
De reținut, de asemenea: la fișele pentru care s-a considerat că sunt necesare clarificări au		-	Prevederi UE opționale	Informația prevăzută în notele de subsol a fost

fost adăugate note de subsol.			încadrată în textul fișelor.
CUPRINS 1.7. MACERAREA CARBONICĂ (16/70) 8 1.8. MACERAREA DUPĂ ÎNCĂLZIREA STRUGURILOR CULEȘI (16/70) 8 1.11. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 10/01) 8 1.12. SULFITAREA (OENO 3/04) 9 1.13. UTILIZAREA DE ENZIME PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA PROCESULUI DE MACERARE A STRUGURILOR ȘI PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA EXTRAȚIEI SUCULUI ȘI A ALTOR COMPUȘI AI STRUGURILOR (OENO 13/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) 9 1.14. MACERAREA LA RECE PREFERMENTATIVĂ PENTRU ELABORAREA VINURILOR ALBE (OENO 11/05) 10 1.15. MACERAREA LA RECE PREFERMENTATIVĂ PENTRU ELABORAREA VINURILOR ROȘII (OENO 12/05) 10 1.17. TRATAMENTUL CU ULTRASUNETE AL STRUGURILOR ZDROBIȚI, PENTRU A SE FACILITA EXTRAȚIA COMPUȘILOR LOR (OENO 616-2019) 11 1.18. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019) 11 2.1.1. OXIGENAREA (OENO 545A/2016) 12 2.1.2. SULFITAREA (5/87) 12 2.1.3.1.1. ACIDIFIAREA CHIMICĂ (OENO 3/99, OENO 13/01) 13 2.1.3.1.1.1. SULFATUL DE CALCIU (OENO 583/2017) 14 2.1.3.1.3. ACIDIFIAREA CU AJUTORUL TRATAMENTULUI PRIN	-	Prevederi UE opționale	Nu este necesar de a crea cuprins, deoarece ordinul propus nu va fi sub formă de carte sau ghid, ci un text, publicat în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

ELECTRODIALIZĂ CU MEMBRANE (ELECTRODIALIZA CU MEMBRANE BIPOLARE) (OENO 360/2010)	14			
2.1.3.1.4. ACIDIFIAREA PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 442/2012)	16			
2.1.3.2.2. DEZACIDIFIAREA CHIMICĂ (6/79)	16			
2.1.3.2.3. DEZACIDIFIAREA MICROBIOLOGICĂ (OENO 3/03, OENO 546/2016, OENO 611/2019)	17			
2.1.3.2.3.1. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL DROJDIILOR (OENO 5/02, OENO 546/2016, OENO 611-2019)	17			
2.1.3.2.3.2. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL BACTERIILOR LACTICE (OENO 611-2019)	18			
2.1.3.2.4. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 483-2012)	18			
2.1.3.2.5. TRATAMENTUL CU CARBONAT DE POTASIU (OENO 580- 2017)	19			
2.1.4. UTILIZAREA DE ENZIME PENTRU LIMPEZIRE (OENO 11/04, OENO 498- 2013, OENO 682-2021)	19			
2.1.6. TRATAMENTUL CU GELATINĂ (OENO 5/97)	20			
2.1.7. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70; OENO 612-2019)	20			
2.1.8. TRATAMENTUL CU BENTONITE (16/70)	20			
2.1.9. TRATAMENTUL CU CARBON (16/70), (OENO 3/02)	21			
2.1.10. TRATAMENTUL CU DIOXID DE SILICIU (1/91)	21			
2.1.11. FILTRAREA (16/70)	21			
2.1.11.1. FILTRAREA PE UN STRAT DE FILTRARE (1/90)	22			

2.1.12. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A MUSTURILOR (OENO 2/98)	22		
2.1.12.1. CONCENTRAREA MUSTULUI PRIN OSMOZĂ INVERSĂ (OENO 1/93)	23		
2.1.12.2. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB VID (OENO 1/01)	23		
2.1.12.3. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB PRESIUNE ATMOSFERICĂ (OENO 3/98)	23		
2.1.12.4. CONCENTRAREA MUSTULUI CU AJUTORUL FRIGULUI (CRIOCONCENTRARE) (OENO 4/98)	24		
2.1.14. FLOTAȚIA (OENO 2/99)	24		
2.1.15. TRATAMENTUL CU CAZEINAT DE POTASIU (OENO 4/04)	25		
2.1.16. TRATAMENTUL CU CAZEINĂ (OENO 5/04)	25		
2.1.17. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 7/04)	25		
2.1.18. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA FILTRABILITĂȚII (OENO 14/04, OENO 499-2013, OENO 682-2021)	25		
2.1.19. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ELIBERAREA SUBSTANȚELOR AROMATIZANTE (OENO 16/04, OENO 498-2013)	26		
2.1.20. TRATAMENTUL CU COPOLIMERI ADSORBANȚI PVI/PVP (OENO 1/07, OENO 262-2014)	26		
2.1.21. TRATAMENTUL CU ACID D,L-TARTRIC (OENO 3/08)	27		
2.1.22. LIMPEZIREA CU CHITOSAN (OIV-OENO 336A-2009)	27		
2.1.23. LIMPEZIREA CU CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 336B-2009)	28		
2.1.24. LIMPEZIREA CU EXTRACTE PROTEICE DIN DROJDII (OENO 416-2011)	28		

2.1.26. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019)	28		
2.1.27. TRATAMENTUL STRUGURILOR CU AJUTORUL CÂMPURILOR ELECTRICE PULSATORII (PEF) (OENO 634-2020)	29		
2.2.3. CONSERVAREA PRIN ADĂUGAREA DE DIOXID DE CARBON ÎN MUST SAU PRIN CARBONATAREA MUSTULUI (16/70)	29		
2.2.4. PASTEURIZAREA (5/88)	30		
2.2.5. PROTEJAREA ÎN ATMOSFERĂ INERTĂ (16/70)	30		
2.2.6. TRATAMENTUL CU LIZOZIMĂ (OENO 6/97)	30		
2.2.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 11/01)	31		
2.2.9. TRATAMENTUL CU DROJDII INACTIVATE CU NIVELURI DE GLUTATION GARANTATE (OIV-OENO 532/2017)	31		
2.2.10. TRATAMENT PRIN PROCEDEE CONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594B-2020)	32		
2.2.11. TRATAREA MUSTURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN- DIVINILBENZEN (OENO 614A-2020)	33		
2.2.12. UTILIZAREA ASPERGILLOPEPSINEI I PENTRU ELIMINAREA PROTEINELOR RESPONSABILE DE CASAREA PROTEICĂ (OENO 541A-2021)	33		
2.3.1. INOCULAREA DE DROJDII (16/70, ECO 3/03) (OENO 546/2016)	34		
2.3.2. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE (OENO 7/97; 14/05; OENO 633-2019)	34		
2.3.3. TRATAMENTUL CU TIAMINĂ (6/76)	35		

2.3.4. TRATAMENTUL CU PEREȚI CELULARI DE DROJDIE (5/88)	35		
2.3.6. ÎNTRERUPEREA FERMENTAȚIEI ALCOOLICE PRIN PROCEDURI FIZICE (5/88)	36		
2.3.9. MACERAREA LA CALD DUPĂ FERMENTAȚIA STRUGURILOR ROȘII, DENUMITĂ MACERAREA FINALĂ LA CALD (OENO 13/05)	36		
3.1.1. ACIDIFIAREA (6/79), (OENO 361/2010)	36		
3.1.1.1. ACIDIFIAREA CHIMICĂ (OENO 4/99, OENO 14/01)	37		
3.1.1.4. ACIDIFIAREA CU AJUTORUL TRATAMENTULUI PRIN ELECTRODIALIZĂ CU MEMBRANE (ELECTRODIALIZA MEMBRANELOR BIPOLAIRE) (OENO 361/2010)	38		
3.1.1.5. ACIDIFIAREA PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 443-2012)	38		
3.1.2. DEZACIDIFIAREA (6/79)	39		
3.1.2.1. DEZACIDIFIAREA FIZICĂ (6/79)	40		
3.1.2.2. DEZACIDIFIAREA CHIMICĂ (6/79)	40		
3.1.2.3. DEZACIDIFIAREA MICROBIOLOGICĂ REALIZATĂ CU AJUTORUL BACTERIILOR LACTICE (4/80)	41		
3.1.2.4. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 484-2012)	42		
3.2.1. LIMPEZIREA (OENO 7/99), (OENO 6/04), (OENO 9/04) (OIV-OENO 339A- 2009), (OIV-OENO 339B-2009, OENO 417- 2011)	43		
3.2.2. FILTRAREA (2/89)	44		
3.2.2.1. FILTRAREA PRIN DEPUNERE			

CONTINUĂ (1/90)	44		
3.2.3. PRITOCIREA (16/70), (OENO 6/02)	44		
3.2.4. TRATAMENTUL CU DIOXID DE SILICIU (1/91)	45		
3.2.6. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70, OENO 613-2019)	45		
3.2.7. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 8/04)	46		
3.2.8. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA FILTRABILITĂȚII VINURILOR (OENO 15/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021)	46		
3.2.9. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ELIBERAREA COMPUȘILOR AROMATICI DIN PRECURSORI GLICOZILAȚI (OENO 17/04, OENO 498-2013)	47		
3.2.10. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA SOLUBILIZĂRII COMPUȘILOR DROJDIEI (OENO 18/04)	47		
3.2.11. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU LIMPEZIREA VINURILOR (OENO 12/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021)	47		
3.2.12. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA DE CHITOSAN (OIV-OENO 337A-2009)	48		
3.2.13. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA DE CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 337B-2009)	48		
3.2.14. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA EXTRACTELOR PROTEICE DIN DROJDII (OENO 417-2011)	49		
3.2.15. UTILIZAREA PLĂCILOR FILTRANTE CARE CONȚIN ZEOLIȚI DE TIP Y-FAUJASIT PENTRU ADSORBȚIA			

HALOANISOLILOR (OENO 444-2016)	49		
3.3.1. ÎNDEPĂRTAREA FIERULUI (16/70)	50		
3.3.3. STABILIZAREA TARTRATULUI PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 1/93, OENO 447-2011)	50		
3.3.4. TRATAMENTUL DE STABILIZARE LA RECE (5/88), (OENO 2/04)	51		
3.3.5. TRATAMENTUL CU BENTONITE (16/70)	51		
3.3.6. TRATAMENTUL CU GUMĂ ARABICĂ (12/72)	51		
3.3.7. TRATAMENTUL CU ACID METATARTRIC (16/70)	52		
3.3.8. TRATAMENTUL CU ACID CITRIC (16/70)	52		
3.3.10. TRATAMENTUL CU FEROCIANURĂ DE POTASIU (OENO 16/70)	52		
3.3.12. TRATAMENTUL CU TARTRAT DE CALCIU (OENO 8/97)	53		
3.3.13. TRATAMENTUL VINURILOR CU MANOPROTEINE DE DROJDIE (OENO 4/01; 15/05)	53		
3.3.14. TRATAMENTUL CU GUME DE CELULOZĂ (CARBOXIMETILCELULOZĂ) (OENO 2/08, OENO 586-2019, OENO 659-2020)	54		
3.3.15. TRATAMENTUL CU POLIASPARTAT DE POTASIU (OENO 543/2016)	54		
3.3.16. UTILIZAREA ASPERGILLOPEPSINEI I PENTRU ELIMINAREA PROTEINELOR RESPONSABILE DE CASAREA PROTEICĂ (OENO 541B/2021)	54		
3.4.2. STABILIZAREA BIOLOGICĂ (1/91, OENO 581A-2021)	55		
3.4.3. PASTEURIZAREA (5/88)	56		

3.4.3.1. PASTEURIZAREA ÎN VRAC (1/90)	56		
3.4.4. SULFITAREA (OENO 7/03)	57		
3.4.5. TRATAMENTUL CU ACID SORBIC (5/88)	58		
3.4.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 12/01)	58		
3.4.9. TRATAMENTUL CU POLIVINILPOLIPIROLIDONĂ (PVPP) (5/87)	59		
3.4.11. TRATAMENTUL VINULUI CU UREAZĂ (OENO 2/95)	59		
3.4.12. TRATAMENTUL CU LIZOZIMĂ (OENO 10/97)	59		
3.4.13. TRATAMENTUL CU DICARBONAT DE DIMETIL (DMDC) (OENO 5/01, OENO 421-2011)	60		
3.4.14. TRATAMENTUL CU COPOLIMERI ADSORBANȚI (PVI/PVP) (OENO 2/07, OENO 262-2014)	60		
3.4.15. TRATAMENTUL CU ACID D,L- TARTRIC (OENO 4/08)	61		
3.4.16. TRATAMENTUL CU CHITOSAN (OIV-OENO 338A/2009)	61		
3.4.17. TRATAMENTUL CU CHITINĂ- GLUCAN (OIV-OENO 338B/2009)	62		
3.4.20. UTILIZAREA FIBRELOR VEGETALE SELECTIVE (OENO 582- 2017)	63		
3.4.21. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE MALOLACTICĂ (OIV-OENO 531-2015)	63		
3.4.22. TRATAREA VINURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN- DIVINILBENZEN (OENO 614B-2020)	63		
3.4.23. TRATAMENTUL CU ACID FUMARIC PENTRU INHIBAREA FERMENTAȚIEI MALOLACTICE (OENO 581A-2021)	64		

3.5.4. ÎMBUTELIEREA LA CALD (OENO 9/97) 64 3.5.5. OXIGENAREA (545B/2016) 65 3.5.7. TRATAMENTUL CU BETA-GLUCANAZE (3/85, OENO 498-2013) 66 3.5.8. TRATAMENTUL CU SULFAT DE CUPRU (2/89) 66 3.5.9. TRATAMENTUL CU CARBON AL VINULUI UȘOR COLORAT (16/70) 67 3.5.10. PASTEURIZAREA ÎN STICLĂ (5/82) 67 3.5.11. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A VINURILOR (OENO 2/01) 68 3.5.11.1. CONCENTRAREA VINULUI PRIN CONGELARE / CRIOCONCENTRARE (OENO 3/01) 68 3.5.14. TRATAMENTUL CU CITRAT DE CUPRU (OENO 1/08) 68 3.5.17. GESTIONAREA GAZELOR DIZOLVATE DIN VIN UTILIZÂND CONTACTORI MEMBRANARI (OENO 499-2013) 69 4.1.7. FAVORIZAREA FERMENTAȚIEI SECUNDARE PRIN UTILIZAREA SĂRURILOR NUTRITIVE ȘI A FACTORILOR DE CREȘTERE A DROJDIEI (OENO 7/95) 69 4.1.8. TIRAJUL (3/81) 70 4.1.10. TRANSVAZAREA (OENO 7/02) 71 4.3. VINUL LICOROS (ECO 2/2007) 71 4.3.2. TIRAJ ÎNTR-UN RECIPIENT ÎNCHIS (3/81) 72					
1.7. MACERAREA CARBONICĂ (16/70) <i>Definiție</i> Proces prin care strugurii întregi sunt lăsați timp de câteva zile într-un recipient închis a cărui atmosferă conține dioxid de carbon. Acest gaz rezultă fie dintr-o sursă externă, fie din respirația strugurilor și din fermentația unei părți a bachelor zdrobite, fie din ambele.	Tabelul 1 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.7. MACERAREA CARBONICĂ (16/70)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Proces prin care strugurii întregi sunt lăsați timp de câteva zile într-un recipient închis a cărui atmosferă conține dioxid de carbon. Acest gaz rezultă fie dintr-o sursă externă, fie din respirația</td></tr></table>	Definiție	Proces prin care strugurii întregi sunt lăsați timp de câteva zile într-un recipient închis a cărui atmosferă conține dioxid de carbon. Acest gaz rezultă fie dintr-o sursă externă, fie din respirația	Compatibil	-
Definiție	Proces prin care strugurii întregi sunt lăsați timp de câteva zile într-un recipient închis a cărui atmosferă conține dioxid de carbon. Acest gaz rezultă fie dintr-o sursă externă, fie din respirația				

Obiectiv Producția unor vinuri roșii sau roze care sunt mai suple, mai puțin acide, mai proaspete și care exprimă mai bine aromele specifice soiurilor. Prescripții (a) Trebuie să se prevadă un dispozitiv pentru evacuarea gazelor formate, astfel încât presiunea internă să nu depășească presiunea atmosferică. (b) După ce sunt scoși din recipient, strugurii sunt zdrobiți și presați, iar mustul rezultat este fermentat în absența materiei solide.		strugurilor și din fermentația unei părți a bachelor zdrobite, fie din ambele.		
	Obiectiv	Producția unor vinuri roșii sau roze care sunt mai suple, mai puțin acide, mai proaspete și care exprimă mai bine aromele specifice soiurilor.		
	Prescripții	1. Trebuie să se prevadă un dispozitiv pentru evacuarea gazelor formate, astfel încât presiunea internă să nu depășească presiunea atmosferică.		
2. După ce sunt scoși din recipient, strugurii sunt zdrobiți și presați, iar mustul rezultat este fermentat în absența materiei solide.”				
1.8. MACERAREA DUPĂ ÎNCĂLZIREA STRUGURILOR CULEȘI (16/70) Definiție Procesul prin care strugurii întregi, zdrobiți sau desciorchinați sunt încălziți înainte de începerea fermentației, la temperaturi alese în funcție de obiectivul dorit, strugurii fiind menținuți la aceste temperaturi pentru o anumită perioadă de timp. Obiective (a) Extragerea mai rapidă și mai completă a culorii și a altor substanțe din pielită. (b) Prevenirea proceselor enzimatice. Prescripții (a) Mustul poate fermenta fie în contact cu solidele, fie în absența acestora. (b) Procesul nu trebuie să ducă nici la concentrare, nici la diluare. În consecință: — trebuie să se evite încălzirea excesivă; — încălzirea prin injectare de aburi este	Tabelul 2 al Anexei la proiectul Ordinului: Fișa 1.8. MACERAREA DUPĂ ÎNCĂLZIREA STRUGURILOR CULEȘI (16/70)		Compatibil	-
Definiție	Procesul prin care strugurii întregi, zdrobiți sau desciorchinați sunt încălziți înainte de începerea fermentației, la temperaturi alese în funcție de obiectivul dorit, strugurii fiind menținuți la aceste temperaturi pentru o anumită perioadă de timp.			
Obiective	1. Extragerea mai rapidă și mai completă a culorii și a altor substanțe din pielită.			
	2. Prevenirea proceselor enzimatice.			
Prescripții	1. Mustul poate fermenta fie în contact cu solidele, fie în absența acestora.			

interzisă.		2. Procesul nu trebuie să ducă nici la concentrare, nici la diluare. În consecință: 2.1. trebuie să se evite încălzirea excesivă; 2.2. încălzirea prin injectare de aburi este interzisă.”														
1.11. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 10/01) Clasificare Acid ascorbic: aditiv Acid eritorbic: aditiv Definiție Adăugarea de acid ascorbic la struguri. Obiectiv Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului. Prescripții (a) Se recomandă adăugarea de acid ascorbic înainte de zdrobirea strugurilor. (b) Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/kg. (c) Se recomandă utilizarea acidului ascorbic cu dioxid de sulf. (d) Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	Tabelul 3 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.11. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 10/01)” <table><tr><td rowspan="2">Clasificare</td><td>Acid ascorbic: aditiv</td></tr><tr><td>Acid eritorbic: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid ascorbic la struguri.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Se recomandă adăugarea de acid ascorbic înainte de zdrobirea strugurilor.</td></tr><tr><td>2. Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/kg.</td></tr><tr><td>3. Se recomandă utilizarea acidului ascorbic cu dioxid de sulf.</td></tr><tr><td>4. Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		Clasificare	Acid ascorbic: aditiv	Acid eritorbic: aditiv	Definiție	Adăugarea de acid ascorbic la struguri.	Obiectiv	Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului.	Prescripții	1. Se recomandă adăugarea de acid ascorbic înainte de zdrobirea strugurilor.	2. Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/kg.	3. Se recomandă utilizarea acidului ascorbic cu dioxid de sulf.	4. Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Clasificare	Acid ascorbic: aditiv															
	Acid eritorbic: aditiv															
Definiție	Adăugarea de acid ascorbic la struguri.															
Obiectiv	Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului.															
Prescripții	1. Se recomandă adăugarea de acid ascorbic înainte de zdrobirea strugurilor.															
	2. Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/kg.															
	3. Se recomandă utilizarea acidului ascorbic cu dioxid de sulf.															
	4. Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”															
1.12. SULFITAREA (OENO 3/04) Clasificare Dioxid de sulf: aditiv Bisulfit de amoniu: aditiv Metabisulfit de potasiu: aditiv Definiție Adăugarea la struguri a unei soluții de dioxid de sulf sau a bisulfitului de potasiu, a	Tabelul 4 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.12. SULFITAREA (OENO 3/04)” <table><tr><td rowspan="3">Clasificare</td><td>Dioxid de sulf: aditiv</td></tr><tr><td>Bisulfit de amoniu: aditiv</td></tr><tr><td>Metabisulfit de potasiu: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la struguri a unei soluții de dioxid de sulf sau a bisulfitului de potasiu, a metabisulfitului de</td></tr></table>		Clasificare	Dioxid de sulf: aditiv	Bisulfit de amoniu: aditiv	Metabisulfit de potasiu: aditiv	Definiție	Adăugarea la struguri a unei soluții de dioxid de sulf sau a bisulfitului de potasiu, a metabisulfitului de	Compatibil	-						
Clasificare	Dioxid de sulf: aditiv															
	Bisulfit de amoniu: aditiv															
	Metabisulfit de potasiu: aditiv															
Definiție	Adăugarea la struguri a unei soluții de dioxid de sulf sau a bisulfitului de potasiu, a metabisulfitului de															

metabisulfitului de potasiu, a sulfitalui de amoniu sau a bisulfitalui de amoniu. Obiective Obținerea controlului microbiologic asupra strugurilor prin limitarea și/sau prevenirea propagării drojdiilor și a bacteriilor, precum și a microorganismelor nedorite din punct de vedere tehnologic. Utilizarea unui antioxidant. Prescripții (a) Adăugarea de dioxid de sulf înainte de fermentația alcoolică trebuie să fie limitată cât mai mult posibil, deoarece, prin combinarea cu acetaldehida, soluția nu va avea efecte antiseptice sau antioxidante în vinul rezultat. (b) Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>. (c) Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>potasiu, a sulfitalui de amoniu sau a bisulfitalui de amoniu.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>Obținerea controlului microbiologic asupra strugurilor prin limitarea și/sau prevenirea propagării drojdiilor și a bacteriilor, precum și a microorganismelor nedorite din punct de vedere tehnologic.</td></tr><tr><td>Utilizarea unui antioxidant.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Adăugarea de dioxid de sulf înainte de fermentația alcoolică trebuie să fie limitată cât mai mult posibil, deoarece, prin combinarea cu acetaldehida, soluția nu va avea efecte antiseptice sau antioxidante în vinul rezultat.</td></tr><tr><td>2. Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>.</td></tr><tr><td>3. Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		potasiu, a sulfitalui de amoniu sau a bisulfitalui de amoniu.	Obiective	Obținerea controlului microbiologic asupra strugurilor prin limitarea și/sau prevenirea propagării drojdiilor și a bacteriilor, precum și a microorganismelor nedorite din punct de vedere tehnologic.	Utilizarea unui antioxidant.	Prescripții	1. Adăugarea de dioxid de sulf înainte de fermentația alcoolică trebuie să fie limitată cât mai mult posibil, deoarece, prin combinarea cu acetaldehida, soluția nu va avea efecte antiseptice sau antioxidante în vinul rezultat.	2. Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .	3. Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	potasiu, a sulfitalui de amoniu sau a bisulfitalui de amoniu.											
Obiective	Obținerea controlului microbiologic asupra strugurilor prin limitarea și/sau prevenirea propagării drojdiilor și a bacteriilor, precum și a microorganismelor nedorite din punct de vedere tehnologic.											
	Utilizarea unui antioxidant.											
Prescripții	1. Adăugarea de dioxid de sulf înainte de fermentația alcoolică trebuie să fie limitată cât mai mult posibil, deoarece, prin combinarea cu acetaldehida, soluția nu va avea efecte antiseptice sau antioxidante în vinul rezultat.											
	2. Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .											
	3. Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
1.13. UTILIZAREA DE ENZIME PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA PROCESULUI DE MACERARE A STRUGURILOR ȘI PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA EXTRACȚIEI SUCULUI ȘI A ALTOR COMPUȘI AI STRUGURILOR (OENO 13/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) Definiție Adăugarea la struguri a unor preparate enzimactice care conțin activități de catalizare	Tabelul 5 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.13. UTILIZAREA DE ENZIME PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA PROCESULUI DE MACERARE A STRUGURILOR ȘI PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA EXTRACȚIEI SUCULUI ȘI A ALTOR COMPUȘI AI STRUGURILOR (OENO 13/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la struguri a unor preparate enzimactice care conțin</td></tr></table>	Definiție	Adăugarea la struguri a unor preparate enzimactice care conțin	Compatibil	-							
Definiție	Adăugarea la struguri a unor preparate enzimactice care conțin											

a degradării macromoleculelor structurale din peretele celular al strugurilor, cum ar fi celuloza, pectinele, cu catenele lor laterale, hemiceluloza, glicoproteinele și diverse fracțiuni proteice. Activitățile enzimatic implicate în macerarea strugurilor includ mai ales poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele și hemicelulazele. Obiective (a) Facilitarea operațiunilor de obținere a musturilor, cum ar fi scurgerea și presarea. (b) Facilitarea operațiunilor de pritocire. (c) Facilitarea extragerii substanței colorante și a polifenolilor. (d) Facilitarea extragerii aromelor și a precursorilor aromatici din pielița boabelor de struguri. Prescripție Enzimele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>activități de catalizare a degradării macromoleculelor structurale din peretele celular al strugurilor, cum ar fi celuloza, pectinele, cu catenele lor laterale, hemiceluloza, glicoproteinele și diverse fracțiuni proteice.</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Facilitarea operațiunilor de obținere a musturilor, cum ar fi scurgerea și presarea.</td></tr><tr><td>2. Facilitarea operațiunilor de pritocire.</td></tr><tr><td>3. Facilitarea extragerii substanței colorante și a polifenolilor.</td></tr><tr><td>4. Facilitarea extragerii aromelor și a precursorilor aromatici din pielița boabelor de struguri.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Enzimele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		activități de catalizare a degradării macromoleculelor structurale din peretele celular al strugurilor, cum ar fi celuloza, pectinele, cu catenele lor laterale, hemiceluloza, glicoproteinele și diverse fracțiuni proteice.	Obiective	1. Facilitarea operațiunilor de obținere a musturilor, cum ar fi scurgerea și presarea.	2. Facilitarea operațiunilor de pritocire.	3. Facilitarea extragerii substanței colorante și a polifenolilor.	4. Facilitarea extragerii aromelor și a precursorilor aromatici din pielița boabelor de struguri.	Prescripție	Enzimele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	activități de catalizare a degradării macromoleculelor structurale din peretele celular al strugurilor, cum ar fi celuloza, pectinele, cu catenele lor laterale, hemiceluloza, glicoproteinele și diverse fracțiuni proteice.											
Obiective	1. Facilitarea operațiunilor de obținere a musturilor, cum ar fi scurgerea și presarea.											
	2. Facilitarea operațiunilor de pritocire.											
	3. Facilitarea extragerii substanței colorante și a polifenolilor.											
	4. Facilitarea extragerii aromelor și a precursorilor aromatici din pielița boabelor de struguri.											
Prescripție	Enzimele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
1.14. MACERAREA LA RECE PREFERMENTATIVĂ PENTRU ELABORAREA VINURILOR ALBE (OENO 11/05) Definiție Procedură care implică macerarea la rece a strugurilor albi, desciorchinați sau sub formă de ciorchini întregi și zdrobiți. Amestecul este ținut la o anumită temperatură pentru o perioadă de timp adaptată la obiectivul dorit, înainte de presare și fermentație. Obiectiv	Tabelul 6 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.14. MACERAREA LA RECE PREFERMENTATIVĂ PENTRU ELABORAREA VINURILOR ALBE (OENO 11/05)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Procedură care implică macerarea la rece a strugurilor albi, desciorchinați sau sub formă de ciorchini întregi și zdrobiți. Amestecul este ținut la o anumită temperatură pentru o perioadă de</td></tr></table>	Definiție	Procedură care implică macerarea la rece a strugurilor albi, desciorchinați sau sub formă de ciorchini întregi și zdrobiți. Amestecul este ținut la o anumită temperatură pentru o perioadă de	Compatibil	-							
Definiție	Procedură care implică macerarea la rece a strugurilor albi, desciorchinați sau sub formă de ciorchini întregi și zdrobiți. Amestecul este ținut la o anumită temperatură pentru o perioadă de											

Promovarea eliberării compușilor din piele, în special a precursorilor aromatici, cu ajutorul unei proceduri difuzionale și enzimatică, în scopul sporirii complexității aromatice și gustative a vinului. Prescripții (a) Evaluarea condițiilor de sănătate și a gradului de coacere a strugurilor, pentru a se stabili tehnica sau procedura difuzională, enzimatică sau biochimică dorită, (b) Gestionarea fenomenelor oxidative prin mijloace adecvate, (c) Prevenirea unei extracții semnificative a compușilor fenolici din cauza unei sulfitații excesive, din cauza unei temperaturi prea ridicate sau din cauza unei perioade de macerare prea îndelungate, (d) Prevenirea activității microbiene, cu ajutorul unei igiene adecvate și al unei temperaturi adaptate și controlate, (e) Stabilirea duratei perioadei de macerare în funcție de caracteristicile strugurilor și de tipul de vin dorit.		timp adaptată la obiectivul dorit, înainte de presare și fermentație.		
	Obiectiv	Promovarea eliberării compușilor din piele, în special a precursorilor aromatici, cu ajutorul unei proceduri difuzionale și enzimatică, în scopul sporirii complexității aromatice și gustative a vinului.		
	Prescripții	1. Evaluarea condițiilor de sănătate și a gradului de coacere a strugurilor, pentru a se stabili tehnica sau procedura difuzională, enzimatică sau biochimică dorită.		
		2. Gestionarea fenomenelor oxidative prin mijloace adecvate.		
		3. Prevenirea unei extracții semnificative a compușilor fenolici din cauza unei sulfitații excesive, din cauza unei temperaturi prea ridicate sau din cauza unei perioade de macerare prea îndelungate.		
		4. Prevenirea activității microbiene, cu ajutorul unei igiene adecvate și al unei temperaturi adaptate și controlate.		
		5. Stabilirea duratei perioadei de macerare în funcție de caracteristicile strugurilor și de tipul de vin dorit.”		
1.15. MACERAREA LA RECE PREFERMENTATIVĂ PENTRU ELABORAREA VINURILOR ROȘII (OENO 12/05) <i>Definiție</i>	Tabelul 7 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.15. MACERAREA LA RECE PREFERMENTATIVĂ PENTRU ELABORAREA VINURILOR ROȘII (OENO 12/05)		Compatibil	-

Procedură care implică macerarea la rece a strugurilor roșii, desciorchinați și/sau sub formă de ciorchini întregi zdrobiți, la o anumită temperatură pentru o perioadă de timp adaptată la obiectivul urmărit, înainte de începutul fermentației. Obiective Promovarea eliberării compușilor din pieleță, cu ajutorul unei proceduri difuzionale și enzimatică, în scopul sporirii complexității aromatice și gustative a vinului și în scopul îmbunătățirii caracteristicilor care țin de culoare. Prescripții (a) Evaluarea condițiilor de sănătate și a gradului de coacere a strugurilor, pentru a se stabili interesul tehnicii, (b) Gestionarea fenomenelor oxidative prin mijloace adaptate, (c) Prevenirea activității microbiene, cu ajutorul unei igiene adecvate, al unei temperaturi controlate și al unei perioade de macerare adaptate, (d) Stabilirea duratei macerării în funcție de caracteristicile strugurilor și de tipul de vin dorit.	Definiție	Procedură care implică macerarea la rece a strugurilor roșii, desciorchinați și/sau sub formă de ciorchini întregi zdrobiți, la o anumită temperatură pentru o perioadă de timp adaptată la obiectivul urmărit, înainte de începutul fermentației.		
	Obiective	Promovarea eliberării compușilor din pieleță, cu ajutorul unei proceduri difuzionale și enzimatică, în scopul sporirii complexității aromatice și gustative a vinului și în scopul îmbunătățirii caracteristicilor care țin de culoare.		
	Prescripții	1. Evaluarea condițiilor de sănătate și a gradului de coacere a strugurilor, pentru a se stabili interesul tehnicii.		
		2. Gestionarea fenomenelor oxidative prin mijloace adaptate.		
3. Prevenirea activității microbiene, cu ajutorul unei igiene adecvate, al unei temperaturi controlate și al unei perioade de macerare adaptate.				
		4. Stabilirea duratei macerării în funcție de caracteristicile strugurilor și de tipul de vin dorit.”		
1.17. TRATAMENTUL CU ULTRASUNETE AL STRUGURILOR ZDROBIȚI, PENTRU A SE FACILITA EXTRAȚIA COMPUȘILOR LOR (OENO 616-2019) Definiție Utilizarea ultrasunetelor pentru o extragere	Tabelul 8 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.17. TRATAMENTUL CU ULTRASUNETE AL STRUGURILOR ZDROBIȚI, PENTRU A SE FACILITA EXTRAȚIA COMPUȘILOR LOR (OENO 616-2019)		Compatibil	-

rapidă a compușilor strugurilor. Obiectiv Stimularea extracției de compuși din struguri în timpul macerării prefermentative, după desciorchinare și zdrobire, cu ajutorul ultrasunetelor, cu următoarele scopuri: — Obținerea unui must cu o concentrație mai mare de compuși fenolici și alți compuși ai strugurilor — Obținerea unor vinuri cu o compoziție fenolică adecvată și stabilă, fiind redusă durata macerării în comparație cu un proces tradițional — Limitarea eliberării taninurilor prezente în semințe (deoarece se reduce durata macerării), mai ales atunci când strugurii tratați prezintă o slabă maturare fenolică — Accelerarea prelucrării strugurilor Prescripții (a) Tratamentul trebuie efectuat asupra strugurilor desciorchinați și zdrobiți, pentru a se spori performanța tratamentului. (b) Pentru a se evita creșterea temperaturii în masa de struguri zdrobiți, acest tratament trebuie efectuat cu masa de struguri în mișcare. (c) Pentru favorizarea unui proces de cavitație eficient, proporția solide/lichide a masei de struguri zdrobiți trebuie să fie adecvată.	Definiție Obiectiv Prescripții	Utilizarea ultrasunetelor pentru o extragere rapidă a compușilor strugurilor. Stimularea extracției de compuși din struguri în timpul macerării prefermentative, după desciorchinare și zdrobire, cu ajutorul ultrasunetelor, cu următoarele scopuri: 1. Obținerea unui must cu o concentrație mai mare de compuși fenolici și alți compuși ai strugurilor. 2. Obținerea unor vinuri cu o compoziție fenolică adecvată și stabilă, fiind redusă durata macerării în comparație cu un proces tradițional. 3. Limitarea eliberării taninurilor prezente în semințe (deoarece se reduce durata macerării), mai ales atunci când strugurii tratați prezintă o slabă maturare fenolică. 4. Accelerarea prelucrării strugurilor. 1. Tratamentul trebuie efectuat asupra strugurilor desciorchinați și zdrobiți, pentru a se spori performanța tratamentului. 2. Pentru a se evita creșterea temperaturii în masa de struguri zdrobiți, acest tratament trebuie efectuat cu masa de struguri în mișcare. 3. Pentru favorizarea unui proces de cavitație eficient, proporția solide/lichide a masei de struguri zdrobiți trebuie să fie		
---	--	---	--	--

		adecvată.”		
1.18. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019) Definiție Proces care constă în reducerea microorganismelor indigene din struguri cu ajutorul unor procese discontinue la înaltă presiune, cu presiuni mai mari de 150 MPa (1 500 de bari). Obiectiv (a) Reducerea încărcăturii microbiene de microorganisme indigene, în special drojdii, (b) Reducerea nivelurilor de SO2 utilizate la elaborarea vinurilor, (c) Accelerarea macerării în cazul elaborării vinurilor roșii. Prescripții (a) Tehnica presiunii hidrostatice înalte (HHP) este legată de utilizarea unor niveluri de presiune mai înalte de 150 MPa (1 500 bari) în timpul unui proces discontinuu. (b) Eliminarea drojdiilor din struguri și din musturi necesită niveluri ale presiunii de 200-400 MPa. (c) Eliminarea celulelor bacteriene necesită niveluri ale presiunii de 500-600 MPa. (d) Intervalul de timp aferent tratamentului este de 2-10 minute. (e) Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare. (f) Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio modificare a aspectului, culorii, aromei sau gustului vinului.	Tabelul 9 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 1.18. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019)		Compatibil	-
Definiție	Proces care constă în reducerea microorganismelor indigene din struguri cu ajutorul unor procese discontinue la înaltă presiune, cu presiuni mai mari de 150 MPa (1 500 de bari).			
Obiectiv	1. Reducerea încărcăturii microbiene de microorganisme indigene, în special drojdii.			
	2. Reducerea nivelurilor de SO2 utilizate la elaborarea vinurilor.			
	3. Accelerarea macerării în cazul elaborării vinurilor roșii.			
Prescripții	1. Tehnica presiunii hidrostatice înalte (HHP) este legată de utilizarea unor niveluri de presiune mai înalte de 150 MPa (1 500 bari) în timpul unui proces discontinuu.			
	2. Eliminarea drojdiilor din struguri și din musturi necesită niveluri ale presiunii de 200-400 MPa.			
	3. Eliminarea celulelor bacteriene necesită niveluri ale presiunii de 500-600 MPa.			
	4. Intervalul de timp aferent tratamentului este de 2-10 minute.			
	5. Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare.			

		6. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio modificare a aspectului, culorii, aromei sau gustului vinului.”												
2.1.1. OXIGENAREA (OENO 545A/2016) Clasificare Oxigen: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de oxigen sau aer în must Obiective (a) Accelerarea procesului de oxidare în musturile utilizate pentru fabricarea vinurilor albe sau roze, în vederea provocării reacțiilor de înnegrare în compușii fenolici, care se formează prin polimerizare, apoi se precipită și sunt îndepărtați în timpul limpezirii musturilor, pentru a îmbunătăți stabilitatea vinurilor în ceea ce privește oxidarea. Această practică, prin care se vizează adăugarea unor niveluri ridicate de oxigen în musturi, ceea ce echivalează cu mai multe saturări, se numește „hiperoxigenare”. (b) Contribuirea la reducerea compușilor aromatici legați de caracterul senzorial vegetal și la dispariția aromelor de reducere. (c) Asigurarea faptului că fermentația alcoolică are loc în bune condiții și evitarea întreruperii fermentației. Prescripții (a) În cazul reducerii nivelului de compuși fenolici implicați în fenomenele de înnegrare, trebuie să se adauge oxigen înainte de limpezirea mustului. (b) În cazul gestionării cineticii procesului de fermentație, adăugarea de oxigen în doza recomandată de 5-10 mg/l este suficientă, cu condiția să se efectueze la finalul etapei de creștere a drojdiei, și anume, după reducerea concentrației de zaharuri a mustului cu	Tabelul 10 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.1. OXIGENAREA (OENO 545A/2016)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Oxigen: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de oxigen sau aer în must</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Accelerarea procesului de oxidare în musturile utilizate pentru fabricarea vinurilor albe sau roze, în vederea provocării reacțiilor de înnegrare în compușii fenolici, care se formează prin polimerizare, apoi se precipită și sunt îndepărtați în timpul limpezirii musturilor, pentru a îmbunătăți stabilitatea vinurilor în ceea ce privește oxidarea. Această practică, prin care se vizează adăugarea unor niveluri ridicate de oxigen în musturi, ceea ce echivalează cu mai multe saturări, se numește „hiperoxigenare”.</td></tr><tr><td>2. Contribuirea la reducerea compușilor aromatici legați de caracterul senzorial vegetal și la dispariția aromelor de reducere.</td></tr><tr><td>3. Asigurarea faptului că fermentația alcoolică are loc în bune condiții și evitarea întreruperii fermentației.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. În cazul reducerii nivelului de compuși fenolici implicați în</td></tr></table>		Clasificare	Oxigen: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de oxigen sau aer în must	Obiective	1. Accelerarea procesului de oxidare în musturile utilizate pentru fabricarea vinurilor albe sau roze, în vederea provocării reacțiilor de înnegrare în compușii fenolici, care se formează prin polimerizare, apoi se precipită și sunt îndepărtați în timpul limpezirii musturilor, pentru a îmbunătăți stabilitatea vinurilor în ceea ce privește oxidarea. Această practică, prin care se vizează adăugarea unor niveluri ridicate de oxigen în musturi, ceea ce echivalează cu mai multe saturări, se numește „hiperoxigenare”.	2. Contribuirea la reducerea compușilor aromatici legați de caracterul senzorial vegetal și la dispariția aromelor de reducere.	3. Asigurarea faptului că fermentația alcoolică are loc în bune condiții și evitarea întreruperii fermentației.	Prescripții	1. În cazul reducerii nivelului de compuși fenolici implicați în	Compatibil	-
Clasificare	Oxigen: auxiliar tehnologic													
Definiție	Adăugarea de oxigen sau aer în must													
Obiective	1. Accelerarea procesului de oxidare în musturile utilizate pentru fabricarea vinurilor albe sau roze, în vederea provocării reacțiilor de înnegrare în compușii fenolici, care se formează prin polimerizare, apoi se precipită și sunt îndepărtați în timpul limpezirii musturilor, pentru a îmbunătăți stabilitatea vinurilor în ceea ce privește oxidarea. Această practică, prin care se vizează adăugarea unor niveluri ridicate de oxigen în musturi, ceea ce echivalează cu mai multe saturări, se numește „hiperoxigenare”.													
	2. Contribuirea la reducerea compușilor aromatici legați de caracterul senzorial vegetal și la dispariția aromelor de reducere.													
	3. Asigurarea faptului că fermentația alcoolică are loc în bune condiții și evitarea întreruperii fermentației.													
Prescripții	1. În cazul reducerii nivelului de compuși fenolici implicați în													

aproximativ 50 g/l. (c) Obiectivul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din musturile care conțin dioxid de sulf în exces.	<table><tr><td></td><td>fenomenele de înnegrire, trebuie să se adauge oxigen înainte de limpezirea mustului.</td></tr><tr><td>2.</td><td>În cazul gestionării cineticii procesului de fermentație, adăugarea de oxigen în doză recomandată de 5-10 mg/dm³ este suficientă, cu condiția să se efectueze la finalul etapei de creștere a drojdiei, și anume, după reducerea concentrației de zaharuri a mustului cu aproximativ 50 g/dm³.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Obiectivul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din musturile care conțin dioxid de sulf în exces.”</td></tr></table>		fenomenele de înnegrire, trebuie să se adauge oxigen înainte de limpezirea mustului.	2.	În cazul gestionării cineticii procesului de fermentație, adăugarea de oxigen în doză recomandată de 5-10 mg/dm ³ este suficientă, cu condiția să se efectueze la finalul etapei de creștere a drojdiei, și anume, după reducerea concentrației de zaharuri a mustului cu aproximativ 50 g/dm ³ .	3.	Obiectivul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din musturile care conțin dioxid de sulf în exces.”				
	fenomenele de înnegrire, trebuie să se adauge oxigen înainte de limpezirea mustului.										
2.	În cazul gestionării cineticii procesului de fermentație, adăugarea de oxigen în doză recomandată de 5-10 mg/dm ³ este suficientă, cu condiția să se efectueze la finalul etapei de creștere a drojdiei, și anume, după reducerea concentrației de zaharuri a mustului cu aproximativ 50 g/dm ³ .										
3.	Obiectivul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din musturile care conțin dioxid de sulf în exces.”										
2.1.2. SULFITAREA (5/87) Clasificare Dioxid de sulf: aditiv Bisulfit de amoniu: aditiv Metabisulfit de potasiu: aditiv Definiție Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluție apoasă de dioxid de sulf, de disulfit de potasiu ⁽³⁾ , de sulfit de amoniu sau de disulfit de amoniu la strugurii zdrobiți sau la must. Obiective (a) Utilizarea: — unui antiseptic împotriva problemelor cauzate de dezvoltarea microorganismelor; — unui antioxidant; — unui factor selectiv pentru drojdii; — unui produs care facilitează liniștirea; — unui produs care favorizează extracția antocienilor. (b) Ajustarea și controlarea fermentației. (c) Producerea de musturi conservate. Prescripții (a) Sulfitarea trebuie să se facă în timpul	Tabelul 11 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.2. SULFITAREA (5/87) <table><tr><td rowspan="3">Clasificare</td><td>Dioxid de sulf: aditiv</td></tr><tr><td>Bisulfit de amoniu: aditiv</td></tr><tr><td>Metabisulfit de potasiu: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluție apoasă de dioxid de sulf, de disulfit de potasiu (metabisulfitul de potasiu), de sulfit de amoniu sau de disulfit de amoniu la strugurii zdrobiți sau la must.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>1. Utilizarea: 1.1. unui antiseptic împotriva problemelor cauzate de dezvoltarea microorganismelor; 1.2. unui antioxidant; 1.3. unui factor selectiv pentru drojdii; 1.4. unui produs care facilitează liniștirea;</td></tr></table>	Clasificare	Dioxid de sulf: aditiv	Bisulfit de amoniu: aditiv	Metabisulfit de potasiu: aditiv	Definiție	Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluție apoasă de dioxid de sulf, de disulfit de potasiu (metabisulfitul de potasiu), de sulfit de amoniu sau de disulfit de amoniu la strugurii zdrobiți sau la must.	Obiective	1. Utilizarea: 1.1. unui antiseptic împotriva problemelor cauzate de dezvoltarea microorganismelor; 1.2. unui antioxidant; 1.3. unui factor selectiv pentru drojdii; 1.4. unui produs care facilitează liniștirea;	Compatibil	-
Clasificare	Dioxid de sulf: aditiv										
	Bisulfit de amoniu: aditiv										
	Metabisulfit de potasiu: aditiv										
Definiție	Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluție apoasă de dioxid de sulf, de disulfit de potasiu (metabisulfitul de potasiu), de sulfit de amoniu sau de disulfit de amoniu la strugurii zdrobiți sau la must.										
Obiective	1. Utilizarea: 1.1. unui antiseptic împotriva problemelor cauzate de dezvoltarea microorganismelor; 1.2. unui antioxidant; 1.3. unui factor selectiv pentru drojdii; 1.4. unui produs care facilitează liniștirea;										

zdrobirii sau imediat după aceasta. (b) Distribuirea produsului în mod uniform în strugurii zdrobiți sau în must. (c) De asemenea, sulfitul și disulfitul de amoniu introduc în must ioni de amoniu, care sunt factori de activare a creșterii pentru drojdii (a se vedea Activarea fermentației alcoolice). (d) Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td> 1.5. unui produs care favorizează extracția antocienilor. 2. Ajustarea și controlarea fermentației. 3. Producerea de musturi conservate. </td></tr><tr><td>Prescripții</td><td> 1. Sulfitarea trebuie să se facă în timpul zdrobirii sau imediat după aceasta. 2. Distribuirea produsului în mod uniform în strugurii zdrobiți sau în must. 3. De asemenea, sulfitul și disulfitul de amoniu introduc în must ioni de amoniu, care sunt factori de activare a creșterii pentru drojdii. 4. Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>		1.5. unui produs care favorizează extracția antocienilor. 2. Ajustarea și controlarea fermentației. 3. Producerea de musturi conservate.	Prescripții	1. Sulfitarea trebuie să se facă în timpul zdrobirii sau imediat după aceasta. 2. Distribuirea produsului în mod uniform în strugurii zdrobiți sau în must. 3. De asemenea, sulfitul și disulfitul de amoniu introduc în must ioni de amoniu, care sunt factori de activare a creșterii pentru drojdii. 4. Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”		
	1.5. unui produs care favorizează extracția antocienilor. 2. Ajustarea și controlarea fermentației. 3. Producerea de musturi conservate.						
Prescripții	1. Sulfitarea trebuie să se facă în timpul zdrobirii sau imediat după aceasta. 2. Distribuirea produsului în mod uniform în strugurii zdrobiți sau în must. 3. De asemenea, sulfitul și disulfitul de amoniu introduc în must ioni de amoniu, care sunt factori de activare a creșterii pentru drojdii. 4. Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”						
2.1.3.1.1. ACIDIFIEREA CHIMICĂ (OENO 3/99, OENO 13/01) Definiție Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici. Obiective (a) Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului. (b) Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei bune maturări a vinului. (c) Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: — condițiile climatice din regiunea viticolă sau de — practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.	Tabelul 12 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.1.1. ACIDIFIEREA CHIMICĂ (OENO 3/99, OENO 13/01)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td> 1. Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului. 2. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei bune maturări a vinului. 3. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: 3.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de 3.2. practici oenologice care </td></tr></table>	Definiție	Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici.	Obiective	1. Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului. 2. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei bune maturări a vinului. 3. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: 3.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de 3.2. practici oenologice care	Compatibil	-
Definiție	Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici.						
Obiective	1. Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului. 2. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei bune maturări a vinului. 3. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: 3.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de 3.2. practici oenologice care						

Prescripții (a) Acizii lactici, acidul L(-)malic sau acidul DL malic și acidul L(+tartric sunt singurii acizi care pot fi folosiți. (b) Adăugarea de acizi nu trebuie să se efectueze în scopul mascării unei fraude. (c) Adăugarea de acizi minerali este interzisă. (d) Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. (e) Acizii utilizați trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i>. (f) Acizii pot fi adăugați în musturi doar dacă conținutul de aciditate inițial nu este majorat cu mai mult de 54 de miliechivalenți/l (adică o valoare de 4 g/l exprimată în acid tartric). Atunci când mustul și vinul sunt acidificate, majorarea netă cumulativă nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/l (adică o valoare de 4 g/l, exprimată în acid tartric).	<table><tr><td></td><td>generează o scădere a acidității naturale.</td></tr><tr><td rowspan="7">Prescripții</td><td>1. Acizii lactici, acidul L(-)malic sau acidul DL malic și acidul L(+tartric sunt singurii acizi care pot fi folosiți.</td></tr><tr><td>2. Adăugarea de acizi nu trebuie să se efectueze în scopul mascării unei fraude.</td></tr><tr><td>3. Adăugarea de acizi minerali este interzisă.</td></tr><tr><td>4. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc.</td></tr><tr><td>5. Acizii utilizați trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i>.</td></tr><tr><td>6. Acizii pot fi adăugați în musturi doar dacă conținutul de aciditate inițial nu este majorat cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm³ (adică o valoare de 4 g/dm³ exprimată în acid tartric).</td></tr><tr><td>7. Atunci când mustul și vinul sunt acidificate, majorarea netă cumulativă nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm³ (adică o valoare de 4 g/dm³, exprimată în acid tartric).”</td></tr></table>		generează o scădere a acidității naturale.	Prescripții	1. Acizii lactici, acidul L(-)malic sau acidul DL malic și acidul L(+tartric sunt singurii acizi care pot fi folosiți.	2. Adăugarea de acizi nu trebuie să se efectueze în scopul mascării unei fraude.	3. Adăugarea de acizi minerali este interzisă.	4. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc.	5. Acizii utilizați trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i> .	6. Acizii pot fi adăugați în musturi doar dacă conținutul de aciditate inițial nu este majorat cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm ³ (adică o valoare de 4 g/dm ³ exprimată în acid tartric).	7. Atunci când mustul și vinul sunt acidificate, majorarea netă cumulativă nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm ³ (adică o valoare de 4 g/dm ³ , exprimată în acid tartric).”		
	generează o scădere a acidității naturale.												
Prescripții	1. Acizii lactici, acidul L(-)malic sau acidul DL malic și acidul L(+tartric sunt singurii acizi care pot fi folosiți.												
	2. Adăugarea de acizi nu trebuie să se efectueze în scopul mascării unei fraude.												
	3. Adăugarea de acizi minerali este interzisă.												
	4. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc.												
	5. Acizii utilizați trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i> .												
	6. Acizii pot fi adăugați în musturi doar dacă conținutul de aciditate inițial nu este majorat cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm ³ (adică o valoare de 4 g/dm ³ exprimată în acid tartric).												
	7. Atunci când mustul și vinul sunt acidificate, majorarea netă cumulativă nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm ³ (adică o valoare de 4 g/dm ³ , exprimată în acid tartric).”												
2.1.3.1.1.1. SULFATUL DE CALCIU (OENO 583/2017) Clasificare Sulfat de calciu: aditiv Definiție Adăugarea de sulfat de calciu (CaSO4.2H2O) în must înainte de fermentație, în combinație cu acidul tartric, pentru fabricarea vinurilor	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 13 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.1.1.1. SULFATUL DE CALCIU (OENO 583/2017)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Sulfat de calciu: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de sulfat de calciu (CaSO4*2H2O) în must înainte de fermentație, în combinație cu acidul tartric, pentru fabricarea</td></tr></table>	Tabelul 13 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.1.1.1. SULFATUL DE CALCIU (OENO 583/2017)”		Clasificare	Sulfat de calciu: aditiv	Definiție	Adăugarea de sulfat de calciu (CaSO4*2H2O) în must înainte de fermentație, în combinație cu acidul tartric, pentru fabricarea	Compatibil	-				
Tabelul 13 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.1.1.1. SULFATUL DE CALCIU (OENO 583/2017)”													
Clasificare	Sulfat de calciu: aditiv												
Definiție	Adăugarea de sulfat de calciu (CaSO4*2H2O) în must înainte de fermentație, în combinație cu acidul tartric, pentru fabricarea												

licoroase. Obiective (a) Producerea unor vinuri licoroase echilibrate din punctul de vedere al gustului. (b) Favorizarea unei evoluții biologice bune și a depozitării adecvate a vinului licoros. (c) Corectarea acidității naturale insuficiente a vinurilor licoroase, cauzate de: — condițiile climatice din regiunea viticolă, — practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale. Prescripții (a) Sulfatul de calciu se utilizează în combinație cu un nivel mai scăzut al acidului tartric. (b) Se recomandă efectuarea unor analize de laborator preliminare pentru a se calcula dozele de sulfat de calciu și de acid tartric necesare pentru reducerea necesară a pH-ului. (c) Doza nu trebuie să depășească 2 g/l de sulfat de calciu, deoarece această cantitate permite atingerea nivelului adecvat al pH-ului (3,2) pentru vinificarea acestor musturi și pentru obținerea unor vinuri echilibrate chiar și în anii cu condiții meteorologice nefavorabile. (d) Nivelul rezidual al sulfaților din vinuri nu trebuie să depășească limita OIV. (e) Această practică nu trebuie utilizată în scopul mascării unei fraude. (f) Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. (g) Sulfatul de calciu utilizat trebuie să respecte prescripțiile standardelor <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Obiective	vinurilor licoroase.		
		1. Producerea unor vinuri licoroase echilibrate din punctul de vedere al gustului.		
		2. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a depozitării adecvate a vinului licoros.		
		3. Corectarea acidității naturale insuficiente a vinurilor licoroase, cauzate de: 3.1. condițiile climatice din regiunea viticolă; 3.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.		
	Prescripții	1. Sulfatul de calciu se utilizează în combinație cu un nivel mai scăzut al acidului tartric.		
	2. Se recomandă efectuarea unor analize de laborator preliminare pentru a se calcula dozele de sulfat de calciu și de acid tartric necesare pentru reducerea necesară a pH-ului.			
	3. Doza nu trebuie să depășească 2 g/dm³ de sulfat de calciu, deoarece această cantitate permite atingerea nivelului adecvat al pH-ului (3,2) pentru vinificarea acestor musturi și pentru obținerea unor vinuri echilibrate chiar și în anii cu condiții meteorologice nefavorabile.			
	4. Nivelul rezidual al sulfaților din vinuri nu trebuie să depășească limita OIV.			
	5. Această practică nu trebuie utilizată în scopul mascării			

	<table><tr><td></td><td>unei fraude.</td></tr><tr><td></td><td>6. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc.</td></tr><tr><td></td><td>7. Sulfatul de calciu utilizat trebuie să respecte prescripțiile standardelor <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		unei fraude.		6. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc.		7. Sulfatul de calciu utilizat trebuie să respecte prescripțiile standardelor <i>Codexului oenologic internațional</i> .”					
	unei fraude.											
	6. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc.											
	7. Sulfatul de calciu utilizat trebuie să respecte prescripțiile standardelor <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
2.1.3.1.3. ACIDIFIEREA CU AJUTORUL TRATAMENTULUI PRIN ELECTRODIALIZĂ CU MEMBRANE (ELECTRODIALIZA CU MEMBRANE BIPOLARE) (OENO 360/2010) Definiție Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile pentru cationi și membrane bipolare care generează creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului). Obiective (a) Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului). (b) Promovarea unor caracteristici biologice bune și favorizarea vinificației adecvate. (c) Favorizarea maturării adecvate a vinului. (d) Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: — condițiile climatice din regiunea viticolă sau de — practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale. Prescripții (a) A se vedea fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în tratamentul musturilor și al vinurilor ⁽⁴⁾ și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrană aplicate în cazul musturilor ⁽⁵⁾. (b) Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane nu trebuie să se	Tabelul 14 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.1.3. ACIDIFIEREA CU AJUTORUL TRATAMENTULUI PRIN ELECTRODIALIZĂ CU MEMBRANE (ELECTRODIALIZA CU MEMBRANE BIPOLARE) (OENO 360/2010) <table><tr><td>Definiție</td><td>Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile pentru cationi și membrane bipolare care generează creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).</td></tr><tr><td>2. Promovarea unor caracteristici biologice bune și favorizarea vinificației adecvate.</td></tr><tr><td>3. Favorizarea maturării adecvate a vinului.</td></tr><tr><td>4. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: 4.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de 4.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în</td></tr></table>	Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile pentru cationi și membrane bipolare care generează creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).	Obiective	1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).	2. Promovarea unor caracteristici biologice bune și favorizarea vinificației adecvate.	3. Favorizarea maturării adecvate a vinului.	4. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: 4.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de 4.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.	Prescripții	1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în	Compatibil	-
Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile pentru cationi și membrane bipolare care generează creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).											
Obiective	1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).											
	2. Promovarea unor caracteristici biologice bune și favorizarea vinificației adecvate.											
	3. Favorizarea maturării adecvate a vinului.											
	4. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: 4.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de 4.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.											
Prescripții	1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în											

efectueze în scopul mascării unei fraude. (c) Membranele cationice sunt realizate într-un mod care să le permită doar să fie adaptate numai pentru extracția de cationi și, în special, de cationi K⁺. (d) Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și la cationii musturilor. (e) Acidifierea prin electrodializă cu membrane bipolare trebuie să fie efectuată doar dacă aciditatea inițială a mustului nu crește cu mai mult de 54 de miliechivalenți/l (mai exact, cu o valoare de 4 g/l exprimată în acid tartric). Atunci când musturile și vinurile sunt acidificate, creșterea netă acumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/l (adică o valoare de 4 g/l exprimată în acid tartric). (f) Procesul este pus în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. (g) Membranele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		tratamentul musturilor și al vinurilor (tabelul 133) și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrană aplicate în cazul musturilor (tabelul 134). 2. Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane nu trebuie să se efectueze în scopul mascării unei fraude. 3. Membranele cationice sunt realizate într-un mod care să le permită doar să fie adaptate numai pentru extracția de cationi și, în special, de cationi K⁺. 4. Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și la cationii musturilor. 5. Acidifierea prin electrodializă cu membrane bipolare trebuie să fie efectuată doar dacă aciditatea inițială a mustului nu crește cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm³ (mai exact, cu o valoare de 4 g/dm³ exprimată în acid tartric). Atunci când musturile și vinurile sunt acidificate, creșterea netă acumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm³ (adică o valoare de 4 g/dm³ exprimată în acid tartric). 6. Procesul este pus în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. 7. Membranele trebuie să respecte		
---	--	--	--	--

	prescripțiile Codexului oenologic internațional.”													
2.1.3.1.4. ACIDIFIEREA PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 442/2012) Definiție Extragerea fizică parțială a cationilor din musturi în vederea creșterii acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin intermediul unui schimbător de cationi. Obiective (a) Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului). (b) Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial. (c) Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului. Prescripții (a) Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid. (b) Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces. (c) Pentru a se evita producerea de fracțiuni de must, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a mustului tratat în mustul original. (d) Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat. (e) Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească cu mai mult de 54 de miliechivalenți/l. Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/l. (f) Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui	Tabelul 15 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.1.4. ACIDIFIEREA PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 442/2012)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Extragerea fizică parțială a cationilor din musturi în vederea creșterii acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin intermediul unui schimbător de cationi.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).</td></tr><tr><td>2. Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.</td></tr><tr><td>3. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid.</td></tr><tr><td>2. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces.</td></tr><tr><td>3. Pentru a se evita producerea de fracțiuni de must, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a mustului tratat în mustul original.</td></tr><tr><td>4. Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul</td></tr></table>	Definiție	Extragerea fizică parțială a cationilor din musturi în vederea creșterii acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin intermediul unui schimbător de cationi.	Obiective	1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).	2. Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.	3. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.	Prescripții	1. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid.	2. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces.	3. Pentru a se evita producerea de fracțiuni de must, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a mustului tratat în mustul original.	4. Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul	Compatibil	-
Definiție	Extragerea fizică parțială a cationilor din musturi în vederea creșterii acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin intermediul unui schimbător de cationi.													
Obiective	1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).													
	2. Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.													
	3. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.													
Prescripții	1. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid.													
	2. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces.													
	3. Pentru a se evita producerea de fracțiuni de must, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a mustului tratat în mustul original.													
	4. Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul													

tehnician calificat. (g) Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>oricărui procedeu fizic adecvat.</td></tr><tr><td></td><td>5. Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm³. Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm³.</td></tr><tr><td></td><td>6. Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.</td></tr><tr><td></td><td>7. Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		oricărui procedeu fizic adecvat.		5. Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm ³ . Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm ³ .		6. Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.		7. Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	oricărui procedeu fizic adecvat.										
	5. Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm ³ . Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm ³ .										
	6. Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.										
	7. Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
2.1.3.2.2. DEZACIDIFIAREA CHIMICĂ (6/79) Definiție Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține eventuale cantități mici de sare dublă de calciu a acizilor L(+) tartric și L(-) malic. Obiective (a) A se vedea 2.2 (6). (b) Favorizarea dezacidifierii biologice. Prescripții (a) Vinul produs dintr-un must dezacidificat conține cel puțin 1 g/l de acid tartric. (b) Procesul de formare a sării duble (săruri de calciu neutre ale acizilor tartric și malic) trebuie utilizat în cazul musturilor foarte bogate în acid malic, în cazul cărora doar precipitarea acidului tartric nu oferă o reducere satisfăcătoare a acidității totale. (c) Obiectivul dezacidifierii chimice nu	Tabelul 16 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.2. DEZACIDIFIAREA CHIMICĂ (6/79)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține eventuale cantități mici de sare dublă de calciu a acizilor L(+) tartric și L(-) malic.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Favorizarea dezacidifierii biologice.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Vinul produs dintr-un must dezacidificat conține cel puțin 1 g/dm³ de acid tartric.</td></tr><tr><td>2. Procesul de formare a sării duble (săruri de calciu neutre ale acizilor tartric și malic) trebuie utilizat în cazul musturilor foarte bogate în</td></tr></table>	Definiție	Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține eventuale cantități mici de sare dublă de calciu a acizilor L(+) tartric și L(-) malic.	Obiective	Favorizarea dezacidifierii biologice.	Prescripții	1. Vinul produs dintr-un must dezacidificat conține cel puțin 1 g/dm ³ de acid tartric.	2. Procesul de formare a sării duble (săruri de calciu neutre ale acizilor tartric și malic) trebuie utilizat în cazul musturilor foarte bogate în	Compatibil	-	
Definiție	Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține eventuale cantități mici de sare dublă de calciu a acizilor L(+) tartric și L(-) malic.										
Obiective	Favorizarea dezacidifierii biologice.										
Prescripții	1. Vinul produs dintr-un must dezacidificat conține cel puțin 1 g/dm ³ de acid tartric.										
	2. Procesul de formare a sării duble (săruri de calciu neutre ale acizilor tartric și malic) trebuie utilizat în cazul musturilor foarte bogate în										

trebuie să fie mascarea unei fraude. (d) Dezacidifierea chimică și acidifierea chimică se exclud reciproc. (e) Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>acid malic, în cazul cărora doar precipitarea acidului tartric nu oferă o reducere satisfăcătoare a acidității totale.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude.</td></tr><tr><td>4.</td><td>Dezacidifierea chimică și acidifierea chimică se exclud reciproc.</td></tr><tr><td>5.</td><td>Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		acid malic, în cazul cărora doar precipitarea acidului tartric nu oferă o reducere satisfăcătoare a acidității totale.	3.	Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude.	4.	Dezacidifierea chimică și acidifierea chimică se exclud reciproc.	5.	Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”						
	acid malic, în cazul cărora doar precipitarea acidului tartric nu oferă o reducere satisfăcătoare a acidității totale.														
3.	Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude.														
4.	Dezacidifierea chimică și acidifierea chimică se exclud reciproc.														
5.	Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
2.1.3.2.3. DEZACIDIFIEREA MICROBIOLOGICĂ (OENO 3/03, OENO 546/2016, OENO 611/2019) <i>Definiție</i> Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor sau al bacteriilor lactice. <i>Obiectiv</i> A se vedea fișa 2.1.3.2 „Dezacidifierea” ⁽⁷⁾ <i>Prescripții</i> În scopul îndeplinirii acestui obiectiv, dezacidifierea microbiologică de către microorganisme este efectuată prin inocularea unor tulpini selectate. <i>Recomandările OIV</i> A se vedea fișele 2.1.3.2.3.1 „Dezacidifierea cu ajutorul drojdiilor (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>)” și/sau 2.1.3.2.3.2 „Dezacidifierea cu ajutorul bacteriilor lactice”.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 17 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.3. DEZACIDIFIEREA MICROBIOLOGICĂ (OENO 3/03, OENO 546/2016, OENO 611/2019)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor sau al bacteriilor lactice.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>În scopul îndeplinirii acestui obiectiv, dezacidifierea microbiologică de către microorganisme este efectuată prin inocularea unor tulpini selectate.</td></tr><tr><td rowspan="3">Recomandările OIV</td><td>În conformitate cu fișele:</td></tr><tr><td>2.1.3.2.3.1 „Dezacidifierea cu ajutorul drojdiilor (<i>Saccharomyces</i> și non-<i>Saccharomyces</i>)” (tabelul 18) și/sau</td></tr><tr><td>2.1.3.2.3.2 „Dezacidifierea cu</td></tr></table>	Tabelul 17 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.3. DEZACIDIFIEREA MICROBIOLOGICĂ (OENO 3/03, OENO 546/2016, OENO 611/2019)”		Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor sau al bacteriilor lactice.	Obiectiv	Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.	Prescripții	În scopul îndeplinirii acestui obiectiv, dezacidifierea microbiologică de către microorganisme este efectuată prin inocularea unor tulpini selectate.	Recomandările OIV	În conformitate cu fișele:	2.1.3.2.3.1 „Dezacidifierea cu ajutorul drojdiilor (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>)” (tabelul 18) și/sau	2.1.3.2.3.2 „Dezacidifierea cu	Compatibil	-
Tabelul 17 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.3. DEZACIDIFIEREA MICROBIOLOGICĂ (OENO 3/03, OENO 546/2016, OENO 611/2019)”															
Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor sau al bacteriilor lactice.														
Obiectiv	Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.														
Prescripții	În scopul îndeplinirii acestui obiectiv, dezacidifierea microbiologică de către microorganisme este efectuată prin inocularea unor tulpini selectate.														
Recomandările OIV	În conformitate cu fișele:														
	2.1.3.2.3.1 „Dezacidifierea cu ajutorul drojdiilor (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>)” (tabelul 18) și/sau														
	2.1.3.2.3.2 „Dezacidifierea cu														

		ajutorul bacteriilor lactice” (tabelul 19).”								
2.1.3.2.3.1. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL DROJDIILOR (OENO 5/02, OENO 546/2016, OENO 611-2019) Definiție Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor selectate (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>). Obiective (a) Elaborarea unui vin echilibrat din punctul de vedere al senzației gustative; (b) Obținerea unei descompuneri parțiale sau totale a acidului malic pe cale biologică. Prescripții Reducerea biologică a acidului malic cu ajutorul drojdiilor poate fi aplicată: (a) asupra musturilor (a se vedea fișa 2.1.3.2.3); (b) obiectivul de la litera (b) poate fi îndeplinit în timpul fermentației alcoolice, cu ajutorul unor tulpini selectate de <i>Saccharomyces</i> sau non- <i>Saccharomyces</i> . Tulpinile din genul <i>Saccharomyces</i> sunt cunoscute pentru capacitățile lor de descompunere parțială. Tulpinile de <i>Schizosaccharomyces pombe</i> sunt cunoscute pentru capacitățile lor de descompunere totală a acidului malic; (c) Utilizarea drojdiilor <i>Schizosaccharomyces</i> și-a demonstrat eficacitatea în ceea ce privește obținerea unei descompuneri rapide, parțiale sau totale, a acidului L-malic în musturi și în vinuri. Datorită reducerii puternice a acidității totale și a concentrației de ioni de hidrogen, indusă de activitatea acestor drojdii, dezvoltarea lor poate fi nedorită în cazul anumitor vinuri. Așadar, trebuie luate precauții pentru a se evita	Tabelul 18 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.3.1. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL DROJDIILOR (OENO 5/02, OENO 546/2016, OENO 611-2019)		Compatibil	-						
<table><tr><td>Definiție</td><td>Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor selectate (<i>Saccharomyces</i> și non-<i>Saccharomyces</i>).</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Elaborarea unui vin echilibrat din punctul de vedere al senzației gustative.</td></tr><tr><td>2. Obținerea unei descompuneri parțiale sau totale a acidului malic pe cale biologică.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>Reducerea biologică a acidului malic cu ajutorul drojdiilor poate fi aplicată:</td></tr><tr><td>1. Asupra musturilor, în conformitate cu fișa 2.1.3.2.3 „Dezacidifierea microbiologică” (tabelul 17).</td></tr><tr><td></td><td>2. Obiectivul de la punctul 2 poate fi îndeplinit în timpul fermentației alcoolice, cu ajutorul unor tulpini selectate de <i>Saccharomyces</i> sau non-<i>Saccharomyces</i>. Tulpinile din genul <i>Saccharomyces</i> sunt cunoscute pentru capacitățile lor de descompunere parțială. Tulpinile de <i>Schizosaccharomyces pombe</i> sunt cunoscute pentru capacitățile lor de descompunere totală a acidului malic;</td></tr></table>	Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor selectate (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>).			Obiective	1. Elaborarea unui vin echilibrat din punctul de vedere al senzației gustative.	2. Obținerea unei descompuneri parțiale sau totale a acidului malic pe cale biologică.	Prescripții	Reducerea biologică a acidului malic cu ajutorul drojdiilor poate fi aplicată:	1. Asupra musturilor, în conformitate cu fișa 2.1.3.2.3 „Dezacidifierea microbiologică” (tabelul 17).
Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul drojdiilor selectate (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>).									
Obiective	1. Elaborarea unui vin echilibrat din punctul de vedere al senzației gustative.									
	2. Obținerea unei descompuneri parțiale sau totale a acidului malic pe cale biologică.									
Prescripții	Reducerea biologică a acidului malic cu ajutorul drojdiilor poate fi aplicată:									
	1. Asupra musturilor, în conformitate cu fișa 2.1.3.2.3 „Dezacidifierea microbiologică” (tabelul 17).									
	2. Obiectivul de la punctul 2 poate fi îndeplinit în timpul fermentației alcoolice, cu ajutorul unor tulpini selectate de <i>Saccharomyces</i> sau non- <i>Saccharomyces</i> . Tulpinile din genul <i>Saccharomyces</i> sunt cunoscute pentru capacitățile lor de descompunere parțială. Tulpinile de <i>Schizosaccharomyces pombe</i> sunt cunoscute pentru capacitățile lor de descompunere totală a acidului malic;									

contaminarea cuvelor în cazul cărora nu este dorită dezvoltarea acestor drojdii. (d) Drojdiile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>3. Utilizarea drojdiilor <i>Schizosaccharomyces</i> și-a demonstrat eficacitatea în ceea ce privește obținerea unei descompuneri rapide, parțiale sau totale, a acidului L-malic în musturi și în vinuri. Datorită reducerii puternice a acidității totale și a concentrației de ioni de hidrogen, indusă de activitatea acestor drojdii, dezvoltarea lor poate fi nedorită în cazul anumitor vinuri. Așadar, trebuie luate precauții pentru a se evita contaminarea cuvelor în cazul cărora nu este dorită dezvoltarea acestor drojdii.</td></tr><tr><td></td><td>4. Drojdiile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		3. Utilizarea drojdiilor <i>Schizosaccharomyces</i> și-a demonstrat eficacitatea în ceea ce privește obținerea unei descompuneri rapide, parțiale sau totale, a acidului L-malic în musturi și în vinuri. Datorită reducerii puternice a acidității totale și a concentrației de ioni de hidrogen, indusă de activitatea acestor drojdii, dezvoltarea lor poate fi nedorită în cazul anumitor vinuri. Așadar, trebuie luate precauții pentru a se evita contaminarea cuvelor în cazul cărora nu este dorită dezvoltarea acestor drojdii.		4. Drojdiile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”					
	3. Utilizarea drojdiilor <i>Schizosaccharomyces</i> și-a demonstrat eficacitatea în ceea ce privește obținerea unei descompuneri rapide, parțiale sau totale, a acidului L-malic în musturi și în vinuri. Datorită reducerii puternice a acidității totale și a concentrației de ioni de hidrogen, indusă de activitatea acestor drojdii, dezvoltarea lor poate fi nedorită în cazul anumitor vinuri. Așadar, trebuie luate precauții pentru a se evita contaminarea cuvelor în cazul cărora nu este dorită dezvoltarea acestor drojdii.									
	4. Drojdiile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”									
2.1.3.2.3.2. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL BACTERIILOR LACTICE (OENO 611-2019) Definiție Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul bacteriilor lactice din genurile <i>Lactobacillus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Pediococcus</i> și <i>Oenococcus</i> . Obiective (a) Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al senzațiilor gustative; (b) Obținerea unei degradări totale sau parțiale a acidului malic prin mijloace biologice. Prescripții (a) În scopul îndeplinirii obiectivului, dezacidifierea cu ajutorul bacteriilor lactice este realizată prin adăugarea a cel puțin 106 CFU/mL de tulpini de bacterii lactice la	Tabelul 19 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.3.2. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL BACTERIILOR LACTICE (OENO 611-2019)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul bacteriilor lactice din genurile <i>Lactobacillus</i>, <i>Leuconostoc</i>, <i>Pediococcus</i> și <i>Oenococcus</i>.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al senzațiilor gustative;</td></tr><tr><td>2. Obținerea unei degradări totale sau parțiale a acidului malic prin mijloace biologice.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. În scopul îndeplinirii obiectivului, dezacidifierea cu</td></tr></table>	Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul bacteriilor lactice din genurile <i>Lactobacillus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Pediococcus</i> și <i>Oenococcus</i> .	Obiective	1. Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al senzațiilor gustative;	2. Obținerea unei degradări totale sau parțiale a acidului malic prin mijloace biologice.	Prescripții	1. În scopul îndeplinirii obiectivului, dezacidifierea cu	Compatibil	-
Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) cu ajutorul bacteriilor lactice din genurile <i>Lactobacillus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Pediococcus</i> și <i>Oenococcus</i> .									
Obiective	1. Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al senzațiilor gustative;									
	2. Obținerea unei degradări totale sau parțiale a acidului malic prin mijloace biologice.									
Prescripții	1. În scopul îndeplinirii obiectivului, dezacidifierea cu									

must, indiferent dacă acesta este în cursul fermentației alcoolice sau nu. (b) Tulpinile selectate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>ajutorul bacteriilor lactice este realizată prin adăugarea a cel puțin 10⁶ CFU/mL de tulpini de bacterii lactice la must, indiferent dacă acesta este în cursul fermentației alcoolice sau nu.</td></tr><tr><td></td><td>2. Tulpinile selectate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		ajutorul bacteriilor lactice este realizată prin adăugarea a cel puțin 10 ⁶ CFU/mL de tulpini de bacterii lactice la must, indiferent dacă acesta este în cursul fermentației alcoolice sau nu.		2. Tulpinile selectate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”						
	ajutorul bacteriilor lactice este realizată prin adăugarea a cel puțin 10 ⁶ CFU/mL de tulpini de bacterii lactice la must, indiferent dacă acesta este în cursul fermentației alcoolice sau nu.										
	2. Tulpinile selectate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
2.1.3.2.4. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 483-2012) <i>Definiție</i> Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte. Combinarea membranelor permeabile cu anioni cu membranele bipolare se utilizează pentru gestionarea unei reduceri a acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului). <i>Obiective</i> (a) Corectarea acidității naturale în exces cauzate de condițiile climatice din regiunea viticolă, prin reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului). (b) Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului. (c) Promovarea unei operațiuni de maturare a vinului în bune condiții. <i>Prescripții</i> (a) Consultați fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor ⁽⁸⁾ și fișa privind aplicarea tehnicilor cu membrane în cazul musturilor ⁽⁹⁾ . (b) Dezacidifierea prin utilizarea unui	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 20 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.4. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 483-2012)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte. Combinarea membranelor permeabile cu anioni cu membranele bipolare se utilizează pentru gestionarea unei reduceri a acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Corectarea acidității naturale în exces cauzate de condițiile climatice din regiunea viticolă, prin reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).</td></tr><tr><td>2. Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului.</td></tr><tr><td>3. Promovarea unei operațiuni de maturare a vinului în bune condiții.</td></tr></table>	Tabelul 20 al Anexei la proiectul Ordinului: „ Fișa 2.1.3.2.4. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 483-2012) ”		Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte. Combinarea membranelor permeabile cu anioni cu membranele bipolare se utilizează pentru gestionarea unei reduceri a acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).	Obiective	1. Corectarea acidității naturale în exces cauzate de condițiile climatice din regiunea viticolă, prin reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).	2. Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului.	3. Promovarea unei operațiuni de maturare a vinului în bune condiții.	Compatibil	-
Tabelul 20 al Anexei la proiectul Ordinului: „ Fișa 2.1.3.2.4. DEZACIDIFIAREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 483-2012) ”											
Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din must sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte. Combinarea membranelor permeabile cu anioni cu membranele bipolare se utilizează pentru gestionarea unei reduceri a acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).										
Obiective	1. Corectarea acidității naturale în exces cauzate de condițiile climatice din regiunea viticolă, prin reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).										
	2. Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului.										
	3. Promovarea unei operațiuni de maturare a vinului în bune condiții.										

tratament prin electrodializă cu membrane nu trebuie să vizeze ascunderea unei fraude. (c) Membranele anionice trebuie să fie alcătuite astfel încât să permită numai extragerea anionilor și, în special, a acizilor organici din must. (d) Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și cationii din must. (e) Vinul obținut dintr-un must dezacidificat trebuie să conțină cel puțin 1 g/l de acid tartric. (f) Dezacidifierea cu ajutorul proceselor cu membrane și acidifierea se exclud reciproc. (g) Un oenolog sau un tehnician calificat va fi responsabil cu punerea în aplicare a procesului. (h) Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Prescripții	1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor (tabelul 133) și fișa privind aplicarea tehnicilor cu membrane în cazul musturilor (tabelul 134). 2. Dezacidifierea prin utilizarea unui tratament prin electrodializă cu membrane nu trebuie să vizeze ascunderea unei fraude. 3. Membranele anionice trebuie să fie alcătuite astfel încât să permită numai extragerea anionilor și, în special, a acizilor organici din must. 4. Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și cationii din must. 5. Vinul obținut dintr-un must dezacidificat trebuie să conțină cel puțin 1 g/dm³ de acid tartric. 6. Dezacidifierea cu ajutorul proceselor cu membrane și acidifierea se exclud reciproc. 7. Un oenolog sau un tehnician calificat va fi responsabil cu punerea în aplicare a procesului. 8. Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”		
2.1.3.2.5. TRATAMENTUL CU CARBONAT DE POTASIU (OENO 580-2017)	Tabelul 21 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.3.2.5. TRATAMENTUL CU CARBONAT DE POTASIU (OENO 580-2017)	Compatibil	-	

Clasificare Auxiliari tehnologici Definiție Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat de potasiu, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține eventuale cantități mici de sare dublă de calciu a acizilor L(+) tartric și L(-) malic. Obiectiv (a) A se vedea 2.1.3.2 ⁽¹⁰⁾ . (b) Dezacidifierea mustului. Prescripții (a) Din motive legate de calitatea vinului, vinul produs dintr-un must dezacidificat trebuie să conțină cel puțin 1 g/l de acid tartric. (b) Procesul de formare a sării duble (săruri de calciu neutre ale acizilor tartric și malic) trebuie utilizat în cazul musturilor foarte bogate în acid malic, în cazul cărora doar precipitarea acidului tartric nu oferă o reducere satisfăcătoare a acidității totale. (c) Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude. (d) Dezacidifierea chimică și acidifierea chimică se exclud reciproc. (e) Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	Clasificare	Auxiliari tehnologici		
	Definiție	Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat de potasiu, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține eventuale cantități mici de sare dublă de calciu a acizilor L(+) tartric și L(-) malic.		
	Obiectiv	1. Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.		
		2. Dezacidifierea mustului.		
	Prescripții	1. Din motive legate de calitatea vinului, vinul produs dintr-un must dezacidificat trebuie să conțină cel puțin 1 g/dm ³ de acid tartric.		
2. Procesul de formare a sării duble (săruri de calciu neutre ale acizilor tartric și malic) trebuie utilizat în cazul musturilor foarte bogate în acid malic, în cazul cărora doar precipitarea acidului tartric nu oferă o reducere satisfăcătoare a acidității totale.				
3. Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude.				
4. Dezacidifierea chimică și acidifierea chimică se exclud reciproc.				
5. Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”				
2.1.4. UTILIZAREA DE ENZIME	Tabelul 22 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-

PENTRU LIMPEZIRE (OENO 11/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) Clasificare Arabinanaze: auxiliar tehnologic Celulaze: auxiliar tehnologic Pectin liaze: auxiliar tehnologic Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic Hemicelulaze: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea în must a unor preparate enzimatic care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care au ajuns în must în timpul operațiunilor de extragere a sucului, precum și a beta-glucanilor produși de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i>. Activitățile enzimatic implicate în limpezirea musturilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele și hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă musturile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i>. Obiectiv Facilitarea limpezirii musturilor. Prescripție Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	„Fișa 2.1.4. UTILIZAREA DE ENZIME PENTRU LIMPEZIRE (OENO 11/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) <table><tr><td rowspan="6">Clasificare</td><td>Arabinanaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Celulaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Pectin liaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Hemicelulaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td rowspan="2">Definiție</td><td>Adăugarea în must a unor preparate enzimatic care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care au ajuns în must în timpul operațiunilor de extragere a sucului, precum și a beta-glucanilor produși de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i>.</td></tr><tr><td>Activitățile enzimatic implicate în limpezirea musturilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele și hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă musturile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i>.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Facilitarea limpezirii musturilor.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Arabinanaze: auxiliar tehnologic	Celulaze: auxiliar tehnologic	Pectin liaze: auxiliar tehnologic	Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic	Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic	Hemicelulaze: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea în must a unor preparate enzimatic care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care au ajuns în must în timpul operațiunilor de extragere a sucului, precum și a beta-glucanilor produși de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> .	Activitățile enzimatic implicate în limpezirea musturilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele și hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă musturile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> .	Obiectiv	Facilitarea limpezirii musturilor.	Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
Clasificare	Arabinanaze: auxiliar tehnologic																
	Celulaze: auxiliar tehnologic																
	Pectin liaze: auxiliar tehnologic																
	Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic																
	Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic																
	Hemicelulaze: auxiliar tehnologic																
Definiție	Adăugarea în must a unor preparate enzimatic care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care au ajuns în must în timpul operațiunilor de extragere a sucului, precum și a beta-glucanilor produși de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> .																
	Activitățile enzimatic implicate în limpezirea musturilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele și hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă musturile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> .																
Obiectiv	Facilitarea limpezirii musturilor.																
Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”																
2.1.6. TRATAMENTUL CU GELATINĂ (OENO 5/97) Definiție Adăugarea de gelatină în must.	Tabelul 23 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.6. TRATAMENTUL CU GELATINĂ (OENO 5/97) <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de gelatină în must.</td></tr></table>	Definiție	Adăugarea de gelatină în must.	Compatibil	-												
Definiție	Adăugarea de gelatină în must.																

Obiective (a) Reducerea compușilor polifenolici din must, în vederea reducerii senzației de astringență înainte de fermentație. (b) Reducerea particulelor care sunt insolubile în must. Prescripție Această gelatină trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td>Obiective</td><td> 1. Reducerea compușilor polifenolici din must, în vederea reducerii senzației de astringență înainte de fermentație. 2. Reducerea particulelor care sunt insolubile în must. </td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Această gelatină trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Obiective	1. Reducerea compușilor polifenolici din must, în vederea reducerii senzației de astringență înainte de fermentație. 2. Reducerea particulelor care sunt insolubile în must.	Prescripție	Această gelatină trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”				
Obiective	1. Reducerea compușilor polifenolici din must, în vederea reducerii senzației de astringență înainte de fermentație. 2. Reducerea particulelor care sunt insolubile în must.								
Prescripție	Această gelatină trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”								
2.1.7. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70; OENO 612-2019) Definiție Adăugarea de taninuri în must. Obiective (a) Facilitarea stabilizării ulterioare a vinurilor noi prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces în musturi; (b) Facilitarea limpezirii musturilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii; (c) Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidază a compușilor mustului; (d) Promovarea exprimării culorii în vinurile roșii obținute din musturi cărora le-au fost adăugate taninuri. Prescripție (a) Pentru a se facilita încorporarea rapidă în must, taninurile pot fi adăugate imediat după recoltarea strugurilor. (b) Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 24 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.7. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70; OENO 612-2019)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de taninuri în must.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td> 1. Facilitarea stabilizării ulterioare a vinurilor noi prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces în musturi. 2. Facilitarea limpezirii musturilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii. 3. Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidază a compușilor mustului. 4. Promovarea exprimării culorii în vinurile roșii obținute din musturi cărora le-au fost adăugate taninuri. </td></tr><tr><td>Prescripție</td><td> 1. Pentru a se facilita încorporarea rapidă în must, taninurile pot fi adăugate imediat după recoltarea strugurilor. 2. Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>	Definiție	Adăugarea de taninuri în must.	Obiective	1. Facilitarea stabilizării ulterioare a vinurilor noi prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces în musturi. 2. Facilitarea limpezirii musturilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii. 3. Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidază a compușilor mustului. 4. Promovarea exprimării culorii în vinurile roșii obținute din musturi cărora le-au fost adăugate taninuri.	Prescripție	1. Pentru a se facilita încorporarea rapidă în must, taninurile pot fi adăugate imediat după recoltarea strugurilor. 2. Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”	Compatibil	-
Definiție	Adăugarea de taninuri în must.								
Obiective	1. Facilitarea stabilizării ulterioare a vinurilor noi prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces în musturi. 2. Facilitarea limpezirii musturilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii. 3. Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidază a compușilor mustului. 4. Promovarea exprimării culorii în vinurile roșii obținute din musturi cărora le-au fost adăugate taninuri.								
Prescripție	1. Pentru a se facilita încorporarea rapidă în must, taninurile pot fi adăugate imediat după recoltarea strugurilor. 2. Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”								
2.1.8. TRATAMENTUL CU BENTONITE	Tabelul 25 al Anexei la proiectul Ordinului:	Compatibil	-						

(16/70) Clasificare Bentonite: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea bentonitelor în must. Obiectiv Tratament preventiv împotriva casării proteice și cuproase. Prescripție Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	„Fișa 2.1.8. TRATAMENTUL CU BENTONITE (16/70) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Bentonite: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea bentonitelor în must.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Tratament preventiv împotriva casării proteice și cuproase.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Bentonite: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea bentonitelor în must.	Obiectiv	Tratament preventiv împotriva casării proteice și cuproase.	Prescripție	Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”					
Clasificare	Bentonite: auxiliar tehnologic													
Definiție	Adăugarea bentonitelor în must.													
Obiectiv	Tratament preventiv împotriva casării proteice și cuproase.													
Prescripție	Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”													
2.1.9. TRATAMENTUL CU CARBON (16/70), (OENO 3/02) Clasificare Carbon oenologic: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de carbon în musturi. Obiective (a) Corectarea caracteristicilor organoleptice ale vinului obținut din musturi afectate de ciuperci precum putregaiul cenușiu sau oidiumul. (b) Eliminarea eventualilor contaminanți. (c) Corectarea culorii: — musturilor albe obținute din sucul alb al strugurilor roșii; — musturilor foarte galbene obținute din soiuri de struguri albi; — musturilor oxidate. Prescripții (a) Cantitatea de carbon uscat utilizată este mai mică de 100 g/hl de must. (b) Carbonul adăugat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 26 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.9. TRATAMENTUL CU CARBON (16/70), (OENO 3/02) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Carbon oenologic: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de carbon în musturi.</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Corectarea caracteristicilor organoleptice ale vinului obținut din musturi afectate de ciuperci precum putregaiul cenușiu sau oidiumul.</td></tr><tr><td>2. Eliminarea eventualilor contaminanți.</td></tr><tr><td>3. Corectarea culorii: 3.1. musturilor albe obținute din sucul alb al strugurilor roșii; 3.2. musturilor foarte galbene obținute din soiuri de struguri albi; 3.3. musturilor oxidate.</td></tr><tr><td></td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Cantitatea de carbon uscat utilizată este mai mică de 1 g/dm³ de must.</td></tr></table>	Clasificare	Carbon oenologic: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de carbon în musturi.	Obiective	1. Corectarea caracteristicilor organoleptice ale vinului obținut din musturi afectate de ciuperci precum putregaiul cenușiu sau oidiumul.	2. Eliminarea eventualilor contaminanți.	3. Corectarea culorii: 3.1. musturilor albe obținute din sucul alb al strugurilor roșii; 3.2. musturilor foarte galbene obținute din soiuri de struguri albi; 3.3. musturilor oxidate.		Prescripții	1. Cantitatea de carbon uscat utilizată este mai mică de 1 g/dm ³ de must.	Compatibil	-
Clasificare	Carbon oenologic: auxiliar tehnologic													
Definiție	Adăugarea de carbon în musturi.													
Obiective	1. Corectarea caracteristicilor organoleptice ale vinului obținut din musturi afectate de ciuperci precum putregaiul cenușiu sau oidiumul.													
	2. Eliminarea eventualilor contaminanți.													
	3. Corectarea culorii: 3.1. musturilor albe obținute din sucul alb al strugurilor roșii; 3.2. musturilor foarte galbene obținute din soiuri de struguri albi; 3.3. musturilor oxidate.													
Prescripții	1. Cantitatea de carbon uscat utilizată este mai mică de 1 g/dm ³ de must.													

		2. Carbonul adăugat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”											
2.1.10. TRATAMENTUL CU DIOXID DE SILICIU (1/91) Definiție Adăugarea în must a unei soluții coloidale de dioxid de siliciu combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase. Obiectiv Obținerea floculării gelatinei în vederea limpezirii. Prescripții (a) Produsul este adăugat în must. (b) Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluției coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei. (c) Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>	Tabelul 27 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.10. TRATAMENTUL CU DIOXID DE SILICIU (1/91)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea în must a unei soluții coloidale de dioxid de siliciu combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Obținerea floculării gelatinei în vederea limpezirii.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Produsul este adăugat în must.</td></tr><tr><td>2. Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluției coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei.</td></tr><tr><td>3. Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>”</td></tr></table>		Definiție	Adăugarea în must a unei soluții coloidale de dioxid de siliciu combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase.	Obiectiv	Obținerea floculării gelatinei în vederea limpezirii.	Prescripții	1. Produsul este adăugat în must.	2. Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluției coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei.	3. Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”	Compatibil	-	
Definiție	Adăugarea în must a unei soluții coloidale de dioxid de siliciu combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase.												
Obiectiv	Obținerea floculării gelatinei în vederea limpezirii.												
Prescripții	1. Produsul este adăugat în must.												
	2. Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluției coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei.												
	3. Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”												
2.1.11. FILTRAREA (16/70) Clasificare Perlit: auxiliar tehnologic Definiție Procesul fizic prin care mustul trece prin anumite filtre care rețin particulele în suspensie. Obiectiv Limpezirea mustului. Prescripții (a) Filtrarea se efectuează cu sau fără aditivi. (b) Aditivii utilizați, cum ar fi diatomitul și pasta și pudra de celuloză, trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>	Tabelul 28 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.11. FILTRAREA (16/70)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Perlit: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Procesul fizic prin care mustul trece prin anumite filtre care rețin particulele în suspensie.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Limpezirea mustului.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Filtrarea se efectuează cu sau fără aditivi.</td></tr><tr><td>2. Aditivii utilizați, cum ar fi diatomitul și pasta și pudra de celuloză, trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>”</td></tr></table>		Clasificare	Perlit: auxiliar tehnologic	Definiție	Procesul fizic prin care mustul trece prin anumite filtre care rețin particulele în suspensie.	Obiectiv	Limpezirea mustului.	Prescripții	1. Filtrarea se efectuează cu sau fără aditivi.	2. Aditivii utilizați, cum ar fi diatomitul și pasta și pudra de celuloză, trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”	Compatibil	-
Clasificare	Perlit: auxiliar tehnologic												
Definiție	Procesul fizic prin care mustul trece prin anumite filtre care rețin particulele în suspensie.												
Obiectiv	Limpezirea mustului.												
Prescripții	1. Filtrarea se efectuează cu sau fără aditivi.												
	2. Aditivii utilizați, cum ar fi diatomitul și pasta și pudra de celuloză, trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”												
2.1.11.1. FILTRAREA PE UN STRAT DE	Tabelul 29 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	Obiectivul prevăzut în actul									

FILTRARE (1/90) Clasificare Diatomit: auxiliar tehnologic Definiție Filtrarea mustului printr-un strat de material filtrant auxiliar. Obiectiv A se vedea 2.9. Prescripții Filtrarea se poate efectua: (a) prin depunerea continuă a stratului pe suporturi adecvate; (b) pe un strat de filtrare de pe un tambur rotativ sub vid, cu eliminarea constantă a pielitei exterioare, care conține particulele filtrate. Materialele de filtrare auxiliare, cum ar fi diatomitul, perlitul și celuloza, sunt alese în funcție de gradul de limpezire dorit. Acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	„Fișa 2.1.11.1. FILTRAREA PE UN STRAT DE FILTRARE (1/90) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Diatomit: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Filtrarea mustului printr-un strat de material filtrant auxiliar.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Limpezirea mustului.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Filtrarea se poate efectua: 1. prin depunerea continuă a stratului pe suporturi adecvate; 2. pe un strat de filtrare de pe un tambur rotativ sub vid, cu eliminarea constantă a pielitei exterioare, care conține particulele filtrate. Materialele de filtrare auxiliare, cum ar fi diatomitul, perlitul și celuloza, sunt alese în funcție de gradul de limpezire dorit. Acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Diatomit: auxiliar tehnologic	Definiție	Filtrarea mustului printr-un strat de material filtrant auxiliar.	Obiectiv	Limpezirea mustului.	Prescripții	Filtrarea se poate efectua: 1. prin depunerea continuă a stratului pe suporturi adecvate; 2. pe un strat de filtrare de pe un tambur rotativ sub vid, cu eliminarea constantă a pielitei exterioare, care conține particulele filtrate. Materialele de filtrare auxiliare, cum ar fi diatomitul, perlitul și celuloza, sunt alese în funcție de gradul de limpezire dorit. Acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		UE face referință la 2.9, însă așa fișă nu este. Examinând standardul OIV, obiectivul dat face referință la fișa 2.1.11.
Clasificare	Diatomit: auxiliar tehnologic										
Definiție	Filtrarea mustului printr-un strat de material filtrant auxiliar.										
Obiectiv	Limpezirea mustului.										
Prescripții	Filtrarea se poate efectua: 1. prin depunerea continuă a stratului pe suporturi adecvate; 2. pe un strat de filtrare de pe un tambur rotativ sub vid, cu eliminarea constantă a pielitei exterioare, care conține particulele filtrate. Materialele de filtrare auxiliare, cum ar fi diatomitul, perlitul și celuloza, sunt alese în funcție de gradul de limpezire dorit. Acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
2.1.12. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A MUSTURILOR (OENO 2/98) Definiție Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri. Obiective (a) Creșterea nivelului zaharurilor dintr-un must destinat fermentației. (b) Producerea de musturi caramelizate. (c) Producerea de musturi concentrate. (d) Pregătirea elaborării zahărului de struguri. Prescripții (a) Obiectivele pot fi îndeplinite cu ajutorul a diverse tehnici de îmbogățire prin concentrarea mustului de struguri: — concentrare la rece; — osmoză inversă; — evaporare parțială sub vid;	Tabelul 30 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A MUSTURILOR (OENO 2/98) <table><tr><td>Definiție</td><td>Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td> 1. Creșterea nivelului zaharurilor dintr-un must destinat fermentației. 2. Producerea de musturi caramelizate. 3. Producerea de musturi concentrate. 4. Pregătirea elaborării zahărului de struguri. </td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Obiectivele pot fi îndeplinite cu ajutorul a diverse tehnici de îmbogățire prin concentrarea</td></tr></table>	Definiție	Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri.	Obiective	1. Creșterea nivelului zaharurilor dintr-un must destinat fermentației. 2. Producerea de musturi caramelizate. 3. Producerea de musturi concentrate. 4. Pregătirea elaborării zahărului de struguri.	Prescripții	1. Obiectivele pot fi îndeplinite cu ajutorul a diverse tehnici de îmbogățire prin concentrarea	Compatibil	-		
Definiție	Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri.										
Obiective	1. Creșterea nivelului zaharurilor dintr-un must destinat fermentației. 2. Producerea de musturi caramelizate. 3. Producerea de musturi concentrate. 4. Pregătirea elaborării zahărului de struguri.										
Prescripții	1. Obiectivele pot fi îndeplinite cu ajutorul a diverse tehnici de îmbogățire prin concentrarea										

— evaporare parțială sub presiune atmosferică. (b) În sensul obiectivului de la litera (a), concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial și nici la o creștere cu peste 2 % a tăriei alcoolice inițiale potențiale a mustului. (c) Eliminarea apei din must nu poate fi cumulată cu eliminarea de apă din vinul aferent [doar pentru obiectivul de la litera (a)].	<table><tr><td></td><td> mustului de struguri: 1.1. concentrare la rece; 1.2. osmoză inversă; 1.3. evaporare parțială sub vid; 1.4. evaporare parțială sub presiune atmosferică. </td></tr><tr><td></td><td> 2. În sensul obiectivului de la punctul 1, concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial și nici la o creștere cu peste 2 % a concentrației alcoolice inițiale potențiale a mustului. </td></tr><tr><td></td><td> 3. Eliminarea apei din must nu poate fi cumulată cu eliminarea de apă din vinul aferent (doar pentru obiectivul 1).” </td></tr></table>		mustului de struguri: 1.1. concentrare la rece; 1.2. osmoză inversă; 1.3. evaporare parțială sub vid; 1.4. evaporare parțială sub presiune atmosferică.		2. În sensul obiectivului de la punctul 1, concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial și nici la o creștere cu peste 2 % a concentrației alcoolice inițiale potențiale a mustului.		3. Eliminarea apei din must nu poate fi cumulată cu eliminarea de apă din vinul aferent (doar pentru obiectivul 1).”			
	mustului de struguri: 1.1. concentrare la rece; 1.2. osmoză inversă; 1.3. evaporare parțială sub vid; 1.4. evaporare parțială sub presiune atmosferică.									
	2. În sensul obiectivului de la punctul 1, concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial și nici la o creștere cu peste 2 % a concentrației alcoolice inițiale potențiale a mustului.									
	3. Eliminarea apei din must nu poate fi cumulată cu eliminarea de apă din vinul aferent (doar pentru obiectivul 1).”									
2.1.12.1. CONCENTRAREA MUSTULUI PRIN OSMOZĂ INVERSĂ (OENO 1/93) Definiție Proces care constă în concentrarea mustului prin eliminarea unei părți a apei prin membrane specifice, sub acțiunea unei presiuni mai mari decât presiunea osmotică a mustului. Obiectiv Obținerea unei îmbogățiri a mustului, în special în zaharuri. Prescripții (a) Concentrarea poate fi aplicată întregii cantități de must sau unei părți a cantității de must. (b) Concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial al mustului și nici la o creștere cu peste 2 % (vol.) a tăriei alcoolice inițiale potențiale a mustului. (c) Deoarece această procedură implică o	Tabelul 31 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.1. CONCENTRAREA MUSTULUI PRIN OSMOZĂ INVERSĂ (OENO 1/93) <table><tr><td>Definiție</td><td>Proces care constă în concentrarea mustului prin eliminarea unei părți a apei prin membrane specifice, sub acțiunea unei presiuni mai mari decât presiunea osmotică a mustului.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Obținerea unei îmbogățiri a mustului, în special în zaharuri.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Concentrarea poate fi aplicată întregii cantități de must sau unei părți a cantității de must.</td></tr><tr><td>2. Concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial al mustului și nici la o creștere cu peste 2 % vol. a concentrației alcoolice inițiale potențiale a</td></tr></table>	Definiție	Proces care constă în concentrarea mustului prin eliminarea unei părți a apei prin membrane specifice, sub acțiunea unei presiuni mai mari decât presiunea osmotică a mustului.	Obiectiv	Obținerea unei îmbogățiri a mustului, în special în zaharuri.	Prescripții	1. Concentrarea poate fi aplicată întregii cantități de must sau unei părți a cantității de must.	2. Concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial al mustului și nici la o creștere cu peste 2 % vol. a concentrației alcoolice inițiale potențiale a	Compatibil	-
Definiție	Proces care constă în concentrarea mustului prin eliminarea unei părți a apei prin membrane specifice, sub acțiunea unei presiuni mai mari decât presiunea osmotică a mustului.									
Obiectiv	Obținerea unei îmbogățiri a mustului, în special în zaharuri.									
Prescripții	1. Concentrarea poate fi aplicată întregii cantități de must sau unei părți a cantității de must.									
	2. Concentrarea nu poate duce la o reducere cu mai mult de 20 % a volumului inițial al mustului și nici la o creștere cu peste 2 % vol. a concentrației alcoolice inițiale potențiale a									

concentrare a tuturor constituenților mustului, aplicarea ei trebuie limitată la musturile în cazul cărora se justifică această utilizare. Această procedură nu trebuie folosită pentru modificarea tipului de vin produs. (d) Tratamentul trebuie aplicat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specializat. (e) Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>mustului.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Deoarece această procedură implică o concentrare a tuturor constituenților mustului, aplicarea ei trebuie limitată la musturile în cazul cărora se justifică această utilizare. Această procedură nu trebuie folosită pentru modificarea tipului de vin produs.</td></tr><tr><td>4.</td><td>Tratamentul trebuie aplicat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specializat.</td></tr><tr><td>5.</td><td>Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		mustului.	3.	Deoarece această procedură implică o concentrare a tuturor constituenților mustului, aplicarea ei trebuie limitată la musturile în cazul cărora se justifică această utilizare. Această procedură nu trebuie folosită pentru modificarea tipului de vin produs.	4.	Tratamentul trebuie aplicat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specializat.	5.	Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”			
	mustului.											
3.	Deoarece această procedură implică o concentrare a tuturor constituenților mustului, aplicarea ei trebuie limitată la musturile în cazul cărora se justifică această utilizare. Această procedură nu trebuie folosită pentru modificarea tipului de vin produs.											
4.	Tratamentul trebuie aplicat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specializat.											
5.	Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
2.1.12.2. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB VID (OENO 1/01) <i>Definiție</i> Procedeu care constă în concentrarea mustului la o temperatură moderată, prin evaporarea unei părți din apă într-un schimbător termic supus unui vid înalt. <i>Obiectiv</i> A se vedea fișa privind „Deshidratarea parțială a musturilor”. <i>Prescripții</i> (a) Se selectează, de preferință, o unitate cu funcționare continuă, mai degrabă decât una cu recirculare. (b) Deoarece concentrează toți constituenții, tratamentul trebuie limitat la musturile care justifică aplicarea lui și nu trebuie să modifice tipul de vin elaborat. (c) Această practică nu este recomandată pentru musturi obținute din soiuri de struguri care prezintă arome varietale libere în cantități semnificative.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 32 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.2. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB VID (OENO 1/01)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Procedeu care constă în concentrarea mustului la o temperatură moderată, prin evaporarea unei părți din apă într-un schimbător termic supus unui vid înalt.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Fișa 2.1.12. „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Se selectează, de preferință, o unitate cu funcționare continuă, mai degrabă decât una cu recirculare.</td></tr><tr><td>2. Deoarece concentrează toți constituenții, tratamentul trebuie limitat la musturile care justifică aplicarea lui și nu trebuie să modifice tipul de vin elaborat.</td></tr></table>	Tabelul 32 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.2. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB VID (OENO 1/01)”		Definiție	Procedeu care constă în concentrarea mustului la o temperatură moderată, prin evaporarea unei părți din apă într-un schimbător termic supus unui vid înalt.	Obiectiv	Fișa 2.1.12. „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).	Prescripții	1. Se selectează, de preferință, o unitate cu funcționare continuă, mai degrabă decât una cu recirculare.	2. Deoarece concentrează toți constituenții, tratamentul trebuie limitat la musturile care justifică aplicarea lui și nu trebuie să modifice tipul de vin elaborat.	Compatibil	-
Tabelul 32 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.2. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB VID (OENO 1/01)”												
Definiție	Procedeu care constă în concentrarea mustului la o temperatură moderată, prin evaporarea unei părți din apă într-un schimbător termic supus unui vid înalt.											
Obiectiv	Fișa 2.1.12. „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).											
Prescripții	1. Se selectează, de preferință, o unitate cu funcționare continuă, mai degrabă decât una cu recirculare.											
	2. Deoarece concentrează toți constituenții, tratamentul trebuie limitat la musturile care justifică aplicarea lui și nu trebuie să modifice tipul de vin elaborat.											

(d) Un contor volumetric va măsura volumul de apă eliminat.	<table><tr><td></td><td>3. Această practică nu este recomandată pentru musturi obținute din soiuri de struguri care prezintă arome varietale libere în cantități semnificative.</td></tr><tr><td></td><td>4. Un contor volumetric va măsura volumul de apă eliminat.”</td></tr></table>		3. Această practică nu este recomandată pentru musturi obținute din soiuri de struguri care prezintă arome varietale libere în cantități semnificative.		4. Un contor volumetric va măsura volumul de apă eliminat.”							
	3. Această practică nu este recomandată pentru musturi obținute din soiuri de struguri care prezintă arome varietale libere în cantități semnificative.											
	4. Un contor volumetric va măsura volumul de apă eliminat.”											
2.1.12.3. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB PRESIUNE ATMOSFERICĂ (OENO 3/98) <i>Definiție</i> Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri într-un sistem de evaporare sub presiune atmosferică. <i>Obiective</i> A se vedea 2.1.12 (b), (c) și (d). <i>Prescripții</i> (a) Evaporarea se poate face cu sau fără amestecare în ceaune deschise, încălzite: — la foc direct sau — pe baie de abur sau în alt fluid calorific. (b) Aceste operațiuni trebuie desfășurate în așa fel încât să se obțină gradul dorit de concentrare și caramelizare a zaharurilor fără a se obține schimbări nedorite ale gustului.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 33 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.3. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB PRESIUNE ATMOSFERICĂ (OENO 3/98)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri într-un sistem de evaporare sub presiune atmosferică.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Obiectivele 2, 3 și 4 din fișa 2.1.12 „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Evaporarea se poate face cu sau fără amestecare în ceaune deschise, încălzite: 1.1. la foc direct sau 1.2. pe baie de abur sau în alt fluid calorific.</td></tr><tr><td>2. Aceste operațiuni trebuie desfășurate în așa fel încât să se obțină gradul dorit de concentrare și caramelizare a zaharurilor fără a se obține schimbări nedorite ale gustului.”</td></tr></table>	Tabelul 33 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.3. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB PRESIUNE ATMOSFERICĂ (OENO 3/98)”		Definiție	Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri într-un sistem de evaporare sub presiune atmosferică.	Obiective	Obiectivele 2, 3 și 4 din fișa 2.1.12 „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).	Prescripții	1. Evaporarea se poate face cu sau fără amestecare în ceaune deschise, încălzite: 1.1. la foc direct sau 1.2. pe baie de abur sau în alt fluid calorific.	2. Aceste operațiuni trebuie desfășurate în așa fel încât să se obțină gradul dorit de concentrare și caramelizare a zaharurilor fără a se obține schimbări nedorite ale gustului.”	Compatibil	-
Tabelul 33 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.3. EVAPORAREA PARȚIALĂ SUB PRESIUNE ATMOSFERICĂ (OENO 3/98)”												
Definiție	Proces care constă în eliminarea unei anumite cantități de apă din mustul de struguri într-un sistem de evaporare sub presiune atmosferică.											
Obiective	Obiectivele 2, 3 și 4 din fișa 2.1.12 „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).											
Prescripții	1. Evaporarea se poate face cu sau fără amestecare în ceaune deschise, încălzite: 1.1. la foc direct sau 1.2. pe baie de abur sau în alt fluid calorific.											
	2. Aceste operațiuni trebuie desfășurate în așa fel încât să se obțină gradul dorit de concentrare și caramelizare a zaharurilor fără a se obține schimbări nedorite ale gustului.”											
2.1.12.4. CONCENTRAREA MUSTULUI CU AJUTORUL FRIGULUI (CRIOCONCENTRARE) (OENO 4/98) <i>Definiție</i> Procedeu care constă în concentrarea mustului prin congelare parțială și prin eliminarea gheții formate astfel.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 34 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.4. CONCENTRAREA MUSTULUI CU AJUTORUL FRIGULUI (CRIOCONCENTRARE) (OENO 4/98)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Procedeu care constă în concentrarea mustului prin congelare parțială și prin</td></tr></table>	Tabelul 34 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.4. CONCENTRAREA MUSTULUI CU AJUTORUL FRIGULUI (CRIOCONCENTRARE) (OENO 4/98)”		Definiție	Procedeu care constă în concentrarea mustului prin congelare parțială și prin	Compatibil	-					
Tabelul 34 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.12.4. CONCENTRAREA MUSTULUI CU AJUTORUL FRIGULUI (CRIOCONCENTRARE) (OENO 4/98)”												
Definiție	Procedeu care constă în concentrarea mustului prin congelare parțială și prin											

Obiectiv A se vedea 2.1.12 (a) și (c). Prescripții Este recomandată o ușoară sulfitare a mustului înaintea congelării acestuia.	<table><tr><td></td><td>eliminarea gheții formate astfel.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Obiectivele 1 și 3 din fișa 2.1.12 „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Este recomandată o ușoară sulfitare a mustului înaintea congelării acestuia.”</td></tr></table>		eliminarea gheții formate astfel.	Obiectiv	Obiectivele 1 și 3 din fișa 2.1.12 „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).	Prescripții	Este recomandată o ușoară sulfitare a mustului înaintea congelării acestuia.”								
	eliminarea gheții formate astfel.														
Obiectiv	Obiectivele 1 și 3 din fișa 2.1.12 „Deshidratarea parțială a musturilor” (tabelul 30).														
Prescripții	Este recomandată o ușoară sulfitare a mustului înaintea congelării acestuia.”														
2.1.14. FLOTAȚIA (OENO 2/99) Definiție O operațiune care constă în injectarea de gaz în must astfel încât particulele sau microorganismele să se ridice la suprafața acestuia. Obiective (a) Obținerea limpezirii rapide, cu sau fără adăugarea de agenți de limpezire. (b) Reducerea populației indigene de microorganisme înainte de fermentația alcoolică, pentru utilizarea ulterioară a drojdiilor selectate. (c) Limpezirea continuă în vederea ajustării cantității de elemente de eliminat. (d) Eventual, îmbunătățirea oxigenării în timpul limpezirii. Prescripții Limpezirea se poate efectua: (a) protejată de aer prin utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare în vederea favorizării oxidării compușilor oxidabili și a stabilizării culorii vinului prin aerare; (b) la temperatura ambientală, după răcire sau prin utilizarea sistemelor continue care permit controlul în timp real al agenților de limpezire și al vitezei de limpezire; (c) sau într-un mod static, prin utilizarea unor recipiente adecvate. (d) Produsele trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 35 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.14. FLOTAȚIA (OENO 2/99)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>O operațiune care constă în injectarea de gaz în must astfel încât particulele sau microorganismele să se ridice la suprafața acestuia.</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Obținerea limpezirii rapide, cu sau fără adăugarea de agenți de limpezire.</td></tr><tr><td>2. Reducerea populației indigene de microorganisme înainte de fermentația alcoolică, pentru utilizarea ulterioară a drojdiilor selectate.</td></tr><tr><td>3. Limpezirea continuă în vederea ajustării cantității de elemente de eliminat.</td></tr><tr><td>4. Eventual, îmbunătățirea oxigenării în timpul limpezirii.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>Limpezirea se poate efectua:</td></tr><tr><td>1. protejată de aer prin utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare în vederea favorizării oxidării compușilor oxidabili și a stabilizării culorii vinului prin aerare; 2. la temperatura ambientală, după răcire sau prin utilizarea sistemelor continue care permit controlul în timp real al</td></tr></table>	Tabelul 35 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.14. FLOTAȚIA (OENO 2/99)”		Definiție	O operațiune care constă în injectarea de gaz în must astfel încât particulele sau microorganismele să se ridice la suprafața acestuia.	Obiective	1. Obținerea limpezirii rapide, cu sau fără adăugarea de agenți de limpezire.	2. Reducerea populației indigene de microorganisme înainte de fermentația alcoolică, pentru utilizarea ulterioară a drojdiilor selectate.	3. Limpezirea continuă în vederea ajustării cantității de elemente de eliminat.	4. Eventual, îmbunătățirea oxigenării în timpul limpezirii.	Prescripții	Limpezirea se poate efectua:	1. protejată de aer prin utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare în vederea favorizării oxidării compușilor oxidabili și a stabilizării culorii vinului prin aerare; 2. la temperatura ambientală, după răcire sau prin utilizarea sistemelor continue care permit controlul în timp real al	Compatibil	-
Tabelul 35 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.14. FLOTAȚIA (OENO 2/99)”															
Definiție	O operațiune care constă în injectarea de gaz în must astfel încât particulele sau microorganismele să se ridice la suprafața acestuia.														
Obiective	1. Obținerea limpezirii rapide, cu sau fără adăugarea de agenți de limpezire.														
	2. Reducerea populației indigene de microorganisme înainte de fermentația alcoolică, pentru utilizarea ulterioară a drojdiilor selectate.														
	3. Limpezirea continuă în vederea ajustării cantității de elemente de eliminat.														
	4. Eventual, îmbunătățirea oxigenării în timpul limpezirii.														
Prescripții	Limpezirea se poate efectua:														
	1. protejată de aer prin utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare în vederea favorizării oxidării compușilor oxidabili și a stabilizării culorii vinului prin aerare; 2. la temperatura ambientală, după răcire sau prin utilizarea sistemelor continue care permit controlul în timp real al														

	<table><tr><td></td><td>agenților de limpezire și al vitezei de limpezire;</td></tr><tr><td>3.</td><td>sau într-un mod static, prin utilizarea unor recipiente adecvate.</td></tr><tr><td>4.</td><td>Produsele trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		agenților de limpezire și al vitezei de limpezire;	3.	sau într-un mod static, prin utilizarea unor recipiente adecvate.	4.	Produsele trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”						
	agenților de limpezire și al vitezei de limpezire;												
3.	sau într-un mod static, prin utilizarea unor recipiente adecvate.												
4.	Produsele trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”												
2.1.15. TRATAMENTUL CU CAZEINAT DE POTASIU (OENO 4/04) Clasificare Cazeinat de potasiu: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de caseinat de potasiu în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire. Obiectiv Eliminarea compușilor polifenolici oxidați sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare. Prescripție Cazeinatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 36 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.15. TRATAMENTUL CU CAZEINAT DE POTASIU (OENO 4/04)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Cazeinat de potasiu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de caseinat de potasiu în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Eliminarea compușilor polifenolici oxidați sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Cazeinatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Tabelul 36 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.15. TRATAMENTUL CU CAZEINAT DE POTASIU (OENO 4/04)”		Clasificare	Cazeinat de potasiu: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de caseinat de potasiu în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire.	Obiectiv	Eliminarea compușilor polifenolici oxidați sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare.	Prescripție	Cazeinatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Tabelul 36 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.15. TRATAMENTUL CU CAZEINAT DE POTASIU (OENO 4/04)”													
Clasificare	Cazeinat de potasiu: auxiliar tehnologic												
Definiție	Adăugarea de caseinat de potasiu în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire.												
Obiectiv	Eliminarea compușilor polifenolici oxidați sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare.												
Prescripție	Cazeinatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”												
2.1.16. TRATAMENTUL CU CAZEINĂ (OENO 5/04) Clasificare Cazeină (caseinat de calciu): auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de caseină în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire. Obiectiv Eliminarea compușilor polifenolici sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare. Prescripție Cazeina utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 37 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.16. TRATAMENTUL CU CAZEINĂ (OENO 5/04)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Cazeină (caseinat de calciu): auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de caseină în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Eliminarea compușilor polifenolici sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Cazeina utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Tabelul 37 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.16. TRATAMENTUL CU CAZEINĂ (OENO 5/04)”		Clasificare	Cazeină (caseinat de calciu): auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de caseină în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire.	Obiectiv	Eliminarea compușilor polifenolici sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare.	Prescripție	Cazeina utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Tabelul 37 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.16. TRATAMENTUL CU CAZEINĂ (OENO 5/04)”													
Clasificare	Cazeină (caseinat de calciu): auxiliar tehnologic												
Definiție	Adăugarea de caseină în musturi sub forma unei suspensii coloidale sau împreună cu alți agenți de limpezire.												
Obiectiv	Eliminarea compușilor polifenolici sau a compușilor care sunt predispuși la oxidare.												
Prescripție	Cazeina utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”												

2.1.17. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 7/04) Obiective Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea musturilor în vederea îmbunătățirii clarității, a stabilității și a gustului acestora. Prescripții 1. Doza care trebuie utilizată este stabilită în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 50 g/hl. Doza reținută corespunde eșantionului care produce claritatea vizată și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul. 2. Materia proteică de origine vegetală poate fi utilizată împreună cu alte produse permise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul... 3. Materia proteică de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 38 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.17. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 7/04) <table><tr><td>Obiective</td><td>Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea musturilor în vederea îmbunătățirii clarității, a stabilității și a gustului acestora.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Doza care trebuie utilizată este stabilită în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 0,5 g/dm³. Doza reținută corespunde eșantionului care produce claritatea vizată și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul.</td></tr><tr><td>2. Materia proteică de origine vegetală poate fi utilizată împreună cu alte produse permise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul.</td></tr><tr><td>3. Materia proteică de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Obiective	Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea musturilor în vederea îmbunătățirii clarității, a stabilității și a gustului acestora.	Prescripții	1. Doza care trebuie utilizată este stabilită în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 0,5 g/dm ³ . Doza reținută corespunde eșantionului care produce claritatea vizată și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul.	2. Materia proteică de origine vegetală poate fi utilizată împreună cu alte produse permise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul.	3. Materia proteică de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Obiective	Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea musturilor în vederea îmbunătățirii clarității, a stabilității și a gustului acestora.								
Prescripții	1. Doza care trebuie utilizată este stabilită în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 0,5 g/dm ³ . Doza reținută corespunde eșantionului care produce claritatea vizată și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul.								
	2. Materia proteică de origine vegetală poate fi utilizată împreună cu alte produse permise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul.								
	3. Materia proteică de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”								
2.1.18. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA FILTRABILITĂȚII (OENO 14/04, OENO 499-2013, OENO 682-2021) Clasificare Arabinaze: auxiliar tehnologic Celulaze: auxiliar tehnologic Pectin liaze: auxiliar tehnologic Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic Hemicelulaze: auxiliar tehnologic Definiție	Tabelul 39 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.18. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA FILTRABILITĂȚII (OENO 14/04, OENO 499-2013, OENO 682-2021) <table><tr><td rowspan="5">Clasificare</td><td>Arabinaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Celulaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Pectin liaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Poligalacturonaze: auxiliar</td></tr></table>	Clasificare	Arabinaze: auxiliar tehnologic	Celulaze: auxiliar tehnologic	Pectin liaze: auxiliar tehnologic	Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic	Poligalacturonaze: auxiliar	Compatibil	-
Clasificare	Arabinaze: auxiliar tehnologic								
	Celulaze: auxiliar tehnologic								
	Pectin liaze: auxiliar tehnologic								
	Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic								
	Poligalacturonaze: auxiliar								

Adăugarea la must a unor preparate enzimatic care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor coloidale de struguri care au ajuns în must în timpul operațiunilor de extragere a sucului. Activitățile enzimatic implicate în îmbunătățirea filtrabilității musturilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele, hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă musturile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i>. Obiectiv Îmbunătățirea filtrabilității musturilor prin hidroliza specifică a coloizilor. Prescripție Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		tehnologic							
		Hemicelulaze: auxiliar tehnologic							
	Definiție	Adăugarea la must a unor preparate enzimatic care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor coloidale de struguri care au ajuns în must în timpul operațiunilor de extragere a sucului.							
		Activitățile enzimatic implicate în îmbunătățirea filtrabilității musturilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele, hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă musturile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> .							
	Obiectiv	Îmbunătățirea filtrabilității musturilor prin hidroliza specifică a coloizilor.							
Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”								
2.1.19. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ELIBERAREA SUBSTANȚELOR AROMATIZANTE (OENO 16/04, OENO 498-2013) Clasificare Glicozidaze: auxiliar tehnologic Glucozidaze: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea la must de preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substanțelor aromatice glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor, cum ar fi terpenele glicozilate. Activitățile enzimatic implicate în eliberarea	Tabelul 40 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.19. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ELIBERAREA SUBSTANȚELOR AROMATIZANTE (OENO 16/04, OENO 498-2013) <table><tr><td rowspan="2">Clasificare</td><td>Glicozidaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Glucozidaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la must de preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substanțelor aromatice glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor, cum ar fi terpenele</td></tr></table>		Clasificare	Glicozidaze: auxiliar tehnologic	Glucozidaze: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea la must de preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substanțelor aromatice glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor, cum ar fi terpenele	Compatibil	-
Clasificare	Glicozidaze: auxiliar tehnologic								
	Glucozidaze: auxiliar tehnologic								
Definiție	Adăugarea la must de preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substanțelor aromatice glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor, cum ar fi terpenele								

substanțelor aromatizante sunt glicozidazele și glucozidazele. În funcție de gradul de inhibare determinat de glucoză, aceste enzime pot deveni active doar după terminarea fermentației. Obiectiv Îmbunătățirea potențialului aromatic al mustului. Prescripție Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .		glicozilate.		
		Activitățile enzimatic implicate în eliberarea substanțelor aromatizante sunt glicozidazele și glucozidazele. În funcție de gradul de inhibare determinat de glucoză, aceste enzime pot deveni active doar după terminarea fermentației.		
	Obiectiv	Îmbunătățirea potențialului aromatic al mustului.		
	Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
2.1.20. TRATAMENTUL CU COPOLIMERI ADSORBANȚI PVI/PVP (OENO 1/07, OENO 262-2014) Definiție Adăugarea copolimerilor polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului de cupru, fier și metale grele. Obiective (a) Prevenirea defectelor cauzate de conținuturi prea ridicate de metale (de exemplu, casarea ferică). (b) Reducerea concentrației ridicate nedorite de metale ca urmare a: — contaminării mustului cu cationi metalici (de exemplu, cu reziduuri de la produse fitosanitare care conțin cupru); — contaminării cu cationi metalici în timpul tratamentului mustului de la echipamentul de fabricare a vinului. Prescripții (a) Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/l. (b) Când musturile și vinul sunt tratate cu copolimeri PVI/PVP, doza acumulată trebuie să fie mai mică de 500 mg/l. (c) Copolimerii trebuie să fie eliminați prin	Tabelul 41 al Anexei la proiectul Ordinului: „ Fișa 2.1.20. TRATAMENTUL CU COPOLIMERI ADSORBANȚI PVI/PVP (OENO 1/07, OENO 262-2014) ”		Compatibil	-
	Definiție	Adăugarea copolimerilor polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului de cupru, fier și metale grele.		
	Obiective	1. Prevenirea defectelor cauzate de conținuturi prea ridicate de metale (de exemplu, casarea ferică).		
2. Reducerea concentrației ridicate nedorite de metale ca urmare a: 2.1. contaminării mustului cu cationi metalici (de exemplu, cu reziduuri de la produse fitosanitare care conțin cupru); 2.2. contaminării cu cationi metalici în timpul tratamentului mustului de la echipamentul de fabricare a vinului.				

filtrare în cel mult două zile de la adăugare, ținând cont de principiul precauției. În cazul musturilor tulburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării. (d) Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor. (e) Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	<table><tr><td rowspan="5">Prescripții</td><td>1. Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm³.</td></tr><tr><td>2. Când musturile și vinul sunt tratate cu copolimeri PVI/PVP, doza acumulată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm³.</td></tr><tr><td>3. Copolimerii trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la adăugare, ținând cont de principiul precauției. În cazul musturilor tulburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării.</td></tr><tr><td>4. Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor.</td></tr><tr><td>5. Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.”</td></tr></table>	Prescripții	1. Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm ³ .	2. Când musturile și vinul sunt tratate cu copolimeri PVI/PVP, doza acumulată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm ³ .	3. Copolimerii trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la adăugare, ținând cont de principiul precauției. În cazul musturilor tulburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării.	4. Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor.	5. Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.”					
Prescripții	1. Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm ³ .											
	2. Când musturile și vinul sunt tratate cu copolimeri PVI/PVP, doza acumulată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm ³ .											
	3. Copolimerii trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la adăugare, ținând cont de principiul precauției. În cazul musturilor tulburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării.											
	4. Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor.											
	5. Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.”											
2.1.21. TRATAMENTUL CU ACID D,L-TARTRIC (OENO 3/08) Clasificare Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în must Obiective Reducerea nivelurilor excesive de calciu. Prescripții (a) Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări specifice. (b) Tratamentul va fi plasat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. (c) Produsele adăugate trebuie să respecte	Tabelul 42 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.21. TRATAMENTUL CU ACID D,L-TARTRIC (OENO 3/08)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în must</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Reducerea nivelurilor excesive de calciu.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări specifice.</td></tr><tr><td>2. Tratamentul va fi plasat sub</td></tr></table>	Clasificare	Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în must	Obiective	Reducerea nivelurilor excesive de calciu.	Prescripții	1. Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări specifice.	2. Tratamentul va fi plasat sub	Compatibil	-
Clasificare	Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic											
Definiție	Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în must											
Obiective	Reducerea nivelurilor excesive de calciu.											
Prescripții	1. Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări specifice.											
	2. Tratamentul va fi plasat sub											

prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	3.	Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
	responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.														
3.	Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
2.1.22. LIMPEZIREA CU CHITOSAN (OIV-OENO 336A-2009) Definiție Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor. Obiective Facilitarea decantării și a limpezirii. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice. Prescripții (a) Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 100 g/hl. (b) Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 43 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.22. LIMPEZIREA CU CHITOSAN (OIV-OENO 336A-2009)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td><table><tr><td>Facilitarea decantării și a limpezirii.</td></tr><tr><td>Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.</td></tr></table></td></tr><tr><td>Prescripții</td><td><table><tr><td>1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm³.</td></tr><tr><td>2. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table></td></tr></table>	Tabelul 43 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.22. LIMPEZIREA CU CHITOSAN (OIV-OENO 336A-2009)”		Definiție	Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor.	Obiective	<table><tr><td>Facilitarea decantării și a limpezirii.</td></tr><tr><td>Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.</td></tr></table>	Facilitarea decantării și a limpezirii.	Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.	Prescripții	<table><tr><td>1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm³.</td></tr><tr><td>2. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm ³ .	2. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Tabelul 43 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.22. LIMPEZIREA CU CHITOSAN (OIV-OENO 336A-2009)”															
Definiție	Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor.														
Obiective	<table><tr><td>Facilitarea decantării și a limpezirii.</td></tr><tr><td>Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.</td></tr></table>	Facilitarea decantării și a limpezirii.	Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.												
Facilitarea decantării și a limpezirii.															
Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.															
Prescripții	<table><tr><td>1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm³.</td></tr><tr><td>2. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm ³ .	2. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”												
1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm ³ .															
2. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”															
2.1.23. LIMPEZIREA CU CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 336B-2009) Definiție Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor. Obiective (a) Facilitarea decantării și a limpezirii. (b) Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice. Prescripții (a) Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 100 g/hl. (b) Complexul chitină-glucan trebuie să	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 44 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.23. LIMPEZIREA CU CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 336B-2009)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td><table><tr><td>1. Facilitarea decantării și a limpezirii.</td></tr><tr><td>2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.</td></tr></table></td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie</td></tr></table>	Tabelul 44 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.23. LIMPEZIREA CU CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 336B-2009)”		Definiție	Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor.	Obiective	<table><tr><td>1. Facilitarea decantării și a limpezirii.</td></tr><tr><td>2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.</td></tr></table>	1. Facilitarea decantării și a limpezirii.	2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.	Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie	Compatibil	-		
Tabelul 44 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.23. LIMPEZIREA CU CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 336B-2009)”															
Definiție	Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vederea limpezirii musturilor.														
Obiective	<table><tr><td>1. Facilitarea decantării și a limpezirii.</td></tr><tr><td>2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.</td></tr></table>	1. Facilitarea decantării și a limpezirii.	2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.												
1. Facilitarea decantării și a limpezirii.															
2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice.															
Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza recomandată care trebuie														

respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm³.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Complexul chitină-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm³.	2.	Complexul chitină-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
	utilizată trebuie să fie mai mică sau egală cu 1 g/dm³.																		
2.	Complexul chitină-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”																		
2.1.24. LIMPEZIREA CU EXTRACTE PROTEICE DIN DROJDII (OENO 416-2011) Clasificare Extracte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de extracte proteice din drojdii pentru limpezirea musturilor. Obiective (a) Facilitarea pritoririi musturilor. (b) Reducerea turbidității musturilor prin precipitarea particulelor în suspensie. (c) Reducerea cantității de taninuri. (d) Îmbunătățirea capacității de filtrare a vinului derivat din musturi limpezite. Prescripții (a) Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire). (b) Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită prin intermediul unui test de eficiență în laborator, nu trebuie să depășească 30 g/hl. (c) Extractele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte produse de limpezire autorizate. (d) Depunerile în urma limpezirii musturilor sunt eliminate din must prin procedee fizice. (e) Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 45 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.24. LIMPEZIREA CU EXTRACTE PROTEICE DIN DROJDII (OENO 416-2011)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Extracte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de extracte proteice din drojdii pentru limpezirea musturilor.</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Facilitarea pritoririi musturilor.</td></tr><tr><td>2. Reducerea turbidității musturilor prin precipitarea particulelor în suspensie.</td></tr><tr><td>3. Reducerea cantității de taninuri.</td></tr><tr><td>4. Îmbunătățirea capacității de filtrare a vinului derivat din musturi limpezite.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire).</td></tr><tr><td>2. Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită prin intermediul unui test de eficiență în laborator, nu trebuie să depășească 0,3 g/dm³.</td></tr><tr><td>3. Extractele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte produse de limpezire permise.</td></tr><tr><td>4. Depunerile în urma limpezirii</td></tr></table>	Tabelul 45 al Anexei la proiectul Ordinului: „ Fișa 2.1.24. LIMPEZIREA CU EXTRACTE PROTEICE DIN DROJDII (OENO 416-2011) ”		Clasificare	Extracte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de extracte proteice din drojdii pentru limpezirea musturilor.	Obiective	1. Facilitarea pritoririi musturilor.	2. Reducerea turbidității musturilor prin precipitarea particulelor în suspensie.	3. Reducerea cantității de taninuri.	4. Îmbunătățirea capacității de filtrare a vinului derivat din musturi limpezite.	Prescripții	1. Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire).	2. Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită prin intermediul unui test de eficiență în laborator, nu trebuie să depășească 0,3 g/dm³.	3. Extractele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte produse de limpezire permise.	4. Depunerile în urma limpezirii	Compatibil	-
Tabelul 45 al Anexei la proiectul Ordinului: „ Fișa 2.1.24. LIMPEZIREA CU EXTRACTE PROTEICE DIN DROJDII (OENO 416-2011) ”																			
Clasificare	Extracte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic																		
Definiție	Adăugarea de extracte proteice din drojdii pentru limpezirea musturilor.																		
Obiective	1. Facilitarea pritoririi musturilor.																		
	2. Reducerea turbidității musturilor prin precipitarea particulelor în suspensie.																		
	3. Reducerea cantității de taninuri.																		
	4. Îmbunătățirea capacității de filtrare a vinului derivat din musturi limpezite.																		
Prescripții	1. Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire).																		
	2. Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită prin intermediul unui test de eficiență în laborator, nu trebuie să depășească 0,3 g/dm³.																		
	3. Extractele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte produse de limpezire permise.																		
	4. Depunerile în urma limpezirii																		

	<table><tr><td></td><td>musturilor sunt eliminate din must prin procedee fizice.</td></tr><tr><td>5.</td><td>Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		musturilor sunt eliminate din must prin procedee fizice.	5.	Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
	musturilor sunt eliminate din must prin procedee fizice.															
5.	Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”															
2.1.26. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019) Definiție Proces care constă în reducerea microorganismelor indigene din musturi cu ajutorul unor procese discontinue la înaltă presiune, cu presiuni mai mari de 150 MPa (1 500 de bari). Obiectiv (a) Reducerea încărcăturii microbiene de microorganisme indigene, în special drojdii, (b) Reducerea nivelurilor de SO2 utilizate la elaborarea vinurilor, (c) Accelerarea macerării în cazul elaborării vinurilor roșii. Prescripții (a) Tehnica presiunii hidrostatice înalte (HHP) este legată de utilizarea unor niveluri de presiune mai înalte de 150 MPa (1 500 bari) în timpul unui proces discontinuu. (b) Eliminarea drojdiilor din struguri și din musturi necesită niveluri ale presiunii de 200-400 MPa. (c) Eliminarea celulelor bacteriene necesită niveluri ale presiunii de 500-600 MPa. (d) Intervalul de timp aferent tratamentului este de 2-10 minute. (e) Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare. (f) Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio modificare a aspectului, culorii, aromei sau gustului	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 46 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.26. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Proces care constă în reducerea microorganismelor indigene din musturi cu ajutorul unor procese discontinue la înaltă presiune, cu presiuni mai mari de 150 MPa (1 500 de bari).</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiectiv</td><td>1. Reducerea încărcăturii microbiene de microorganisme indigene, în special drojdii.</td></tr><tr><td>2. Reducerea nivelurilor de SO₂ utilizate la elaborarea vinurilor.</td></tr><tr><td>3. Accelerarea macerării în cazul elaborării vinurilor roșii.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Tehnica presiunii hidrostatice înalte (HHP) este legată de utilizarea unor niveluri de presiune mai înalte de 150 MPa (1 500 bari) în timpul unui proces discontinuu.</td></tr><tr><td>2. Eliminarea drojdiilor din struguri și din musturi necesită niveluri ale presiunii de 200-400 MPa.</td></tr><tr><td>3. Eliminarea celulelor bacteriene necesită niveluri ale presiunii de 500-600 MPa.</td></tr><tr><td>4. Intervalul de timp aferent tratamentului este de 2-10</td></tr></table>	Tabelul 46 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.26. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019)”		Definiție	Proces care constă în reducerea microorganismelor indigene din musturi cu ajutorul unor procese discontinue la înaltă presiune, cu presiuni mai mari de 150 MPa (1 500 de bari).	Obiectiv	1. Reducerea încărcăturii microbiene de microorganisme indigene, în special drojdii.	2. Reducerea nivelurilor de SO ₂ utilizate la elaborarea vinurilor.	3. Accelerarea macerării în cazul elaborării vinurilor roșii.	Prescripții	1. Tehnica presiunii hidrostatice înalte (HHP) este legată de utilizarea unor niveluri de presiune mai înalte de 150 MPa (1 500 bari) în timpul unui proces discontinuu.	2. Eliminarea drojdiilor din struguri și din musturi necesită niveluri ale presiunii de 200-400 MPa.	3. Eliminarea celulelor bacteriene necesită niveluri ale presiunii de 500-600 MPa.	4. Intervalul de timp aferent tratamentului este de 2-10	Compatibil	-
Tabelul 46 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.26. TRATAMENT PRIN PROCEDEE DISCONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594A-2019)”																
Definiție	Proces care constă în reducerea microorganismelor indigene din musturi cu ajutorul unor procese discontinue la înaltă presiune, cu presiuni mai mari de 150 MPa (1 500 de bari).															
Obiectiv	1. Reducerea încărcăturii microbiene de microorganisme indigene, în special drojdii.															
	2. Reducerea nivelurilor de SO ₂ utilizate la elaborarea vinurilor.															
	3. Accelerarea macerării în cazul elaborării vinurilor roșii.															
Prescripții	1. Tehnica presiunii hidrostatice înalte (HHP) este legată de utilizarea unor niveluri de presiune mai înalte de 150 MPa (1 500 bari) în timpul unui proces discontinuu.															
	2. Eliminarea drojdiilor din struguri și din musturi necesită niveluri ale presiunii de 200-400 MPa.															
	3. Eliminarea celulelor bacteriene necesită niveluri ale presiunii de 500-600 MPa.															
	4. Intervalul de timp aferent tratamentului este de 2-10															

vinului.	<table><tr><td></td><td>minute.</td></tr><tr><td></td><td>5. Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare.</td></tr><tr><td></td><td>6. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio modificare a aspectului, culorii, aromei sau gustului vinului.”</td></tr></table>		minute.		5. Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare.		6. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio modificare a aspectului, culorii, aromei sau gustului vinului.”		
	minute.								
	5. Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare.								
	6. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio modificare a aspectului, culorii, aromei sau gustului vinului.”								
2.1.27. TRATAMENTUL STRUGURILOR CU AJUTORUL CÂMPURILOR ELECTRICE PULSATORII (PEF) (OENO 634-2020) <i>Definiție</i> Proces care constă în aplicarea asupra strugurilor desciorchinați și zdrobiți a unor câmpuri electrice pulsatorii suficient de înalte pentru a provoca permeabilizarea membranelor celulare, în special a pielitelor strugurilor. <i>Obiectiv</i> (a) Tratament cu PEF asupra strugurilor roșii desciorchinați și zdrobiți, pentru a: — facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum polifenolii, azotul asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor; — reduce durata macerării; (b) Tratament cu PEF asupra strugurilor albi desciorchinați și zdrobiți, pentru a: — facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum azotul asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor. <i>Prescripții</i> Tehnica constă în aplicarea unor câmpuri	Tabelul 47 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.1.27. TRATAMENTUL STRUGURILOR CU AJUTORUL CÂMPURILOR ELECTRICE PULSATORII (PEF) (OENO 634-2020) <table><tr><td>Definiție</td><td>Proces care constă în aplicarea asupra strugurilor desciorchinați și zdrobiți a unor câmpuri electrice pulsatorii suficient de înalte pentru a provoca permeabilizarea membranelor celulare, în special a pielitelor strugurilor.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiectiv</td><td>1. Tratament cu PEF asupra strugurilor roșii desciorchinați și zdrobiți, pentru a: 1.1. facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum polifenolii, azotul asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor; 1.2. reduce durata macerării.</td></tr><tr><td>2. Tratament cu PEF asupra strugurilor albi desciorchinați și zdrobiți, pentru a facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum azotul</td></tr></table>	Definiție	Proces care constă în aplicarea asupra strugurilor desciorchinați și zdrobiți a unor câmpuri electrice pulsatorii suficient de înalte pentru a provoca permeabilizarea membranelor celulare, în special a pielitelor strugurilor.	Obiectiv	1. Tratament cu PEF asupra strugurilor roșii desciorchinați și zdrobiți, pentru a: 1.1. facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum polifenolii, azotul asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor; 1.2. reduce durata macerării.	2. Tratament cu PEF asupra strugurilor albi desciorchinați și zdrobiți, pentru a facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum azotul	Compatibil	-	
Definiție	Proces care constă în aplicarea asupra strugurilor desciorchinați și zdrobiți a unor câmpuri electrice pulsatorii suficient de înalte pentru a provoca permeabilizarea membranelor celulare, în special a pielitelor strugurilor.								
Obiectiv	1. Tratament cu PEF asupra strugurilor roșii desciorchinați și zdrobiți, pentru a: 1.1. facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum polifenolii, azotul asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor; 1.2. reduce durata macerării.								
	2. Tratament cu PEF asupra strugurilor albi desciorchinați și zdrobiți, pentru a facilita și spori extracția de substanțe valoroase precum azotul								

electrice pulsatorii la intervale de nanosecunde până la milisecunde, suficient de înalte pentru a permeabiliza membranele celulare. Strugurii desciorchinați și zdrobiți sunt tratați în cel puțin o cameră de tratare, cu cel puțin o pereche de electrozi.	<table><tr><td></td><td>asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Tehnica constă în aplicarea unor câmpuri electrice pulsatorii la intervale de nanosecunde până la milisecunde, suficient de înalte pentru a permeabiliza membranele celulare. Strugurii desciorchinați și zdrobiți sunt tratați în cel puțin o cameră de tratare, cu cel puțin o pereche de electrozi.”</td></tr></table>		asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor.	Prescripții	Tehnica constă în aplicarea unor câmpuri electrice pulsatorii la intervale de nanosecunde până la milisecunde, suficient de înalte pentru a permeabiliza membranele celulare. Strugurii desciorchinați și zdrobiți sunt tratați în cel puțin o cameră de tratare, cu cel puțin o pereche de electrozi.”							
	asimilabil de către drojdii, compușii aromatici, inclusiv precursorii, și alte substanțe aflate în interiorul celulelor strugurilor.											
Prescripții	Tehnica constă în aplicarea unor câmpuri electrice pulsatorii la intervale de nanosecunde până la milisecunde, suficient de înalte pentru a permeabiliza membranele celulare. Strugurii desciorchinați și zdrobiți sunt tratați în cel puțin o cameră de tratare, cu cel puțin o pereche de electrozi.”											
2.2.3. CONSERVAREA PRIN ADĂUGAREA DE DIOXID DE CARBON ÎN MUST SAU PRIN CARBONATAREA MUSTULUI (16/70) Definiție Adăugarea de dioxid de carbon sub presiune în must, astfel încât să se prevină fermentația acestuia. Obiective (a) Conservarea mustului destinat producției de suc. (b) Încetinirea sau oprirea fermentației fără alte intervenții. Prescripție Gazul utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 48 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.3. CONSERVAREA PRIN ADĂUGAREA DE DIOXID DE CARBON ÎN MUST SAU PRIN CARBONATAREA MUSTULUI (16/70)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de dioxid de carbon sub presiune în must, astfel încât să se prevină fermentația acestuia.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Conservarea mustului destinat producției de suc.</td></tr><tr><td>2. Încetinirea sau oprirea fermentației fără alte intervenții.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Gazul utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Tabelul 48 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.3. CONSERVAREA PRIN ADĂUGAREA DE DIOXID DE CARBON ÎN MUST SAU PRIN CARBONATAREA MUSTULUI (16/70)”		Definiție	Adăugarea de dioxid de carbon sub presiune în must, astfel încât să se prevină fermentația acestuia.	Obiective	1. Conservarea mustului destinat producției de suc.	2. Încetinirea sau oprirea fermentației fără alte intervenții.	Prescripție	Gazul utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Tabelul 48 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.3. CONSERVAREA PRIN ADĂUGAREA DE DIOXID DE CARBON ÎN MUST SAU PRIN CARBONATAREA MUSTULUI (16/70)”												
Definiție	Adăugarea de dioxid de carbon sub presiune în must, astfel încât să se prevină fermentația acestuia.											
Obiective	1. Conservarea mustului destinat producției de suc.											
	2. Încetinirea sau oprirea fermentației fără alte intervenții.											
Prescripție	Gazul utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
2.2.4. PASTEURIZAREA (5/88) Definiție Încălzirea mustului la o anumită temperatură pentru un anumit timp. Obiective (a) Inhibarea activității microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului. (b) Inactivarea enzimelor prezente în must. Prescripții	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 49 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.4. PASTEURIZAREA (5/88)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Încălzirea mustului la o anumită temperatură pentru un anumit timp.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Inhibarea activității microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.</td></tr><tr><td>2. Inactivarea enzimelor prezente</td></tr></table>	Tabelul 49 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.4. PASTEURIZAREA (5/88)”		Definiție	Încălzirea mustului la o anumită temperatură pentru un anumit timp.	Obiective	1. Inhibarea activității microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.	2. Inactivarea enzimelor prezente	Compatibil	-		
Tabelul 49 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.4. PASTEURIZAREA (5/88)”												
Definiție	Încălzirea mustului la o anumită temperatură pentru un anumit timp.											
Obiective	1. Inhibarea activității microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.											
	2. Inactivarea enzimelor prezente											

(a) Pasteurizarea se realizează în vrac, prin trecerea mustului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcirea rapidă a mustului. (b) Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio alterare a aspectului, a culorii, a mirosului sau a gustului mustului.		în must.		
	Prescripții	1. Pasteurizarea se realizează în vrac, prin trecerea mustului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcirea rapidă a mustului.		
		2. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio alterare a aspectului, a culorii, a mirosului sau a gustului mustului.”		
2.2.5. PROTEJAREA ÎN ATMOSFERĂ INERTĂ (16/70) Clasificare Azot: auxiliar tehnologic Argon: auxiliar tehnologic Definiție Operațiune compatibilă cu crearea unei atmosfere inerte prin utilizarea azotului, a dioxidului de carbon și/sau a argonului. Obiectiv Protejarea mustului împotriva aerului, în scopul evitării oxidării și a dezvoltării organismelor aerobe. Prescripții Azotul, dioxidul de carbon și argonul trebuie să respecte prescripțiile Codexului oenologic internațional.	Tabelul 50 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.5. PROTEJAREA ÎN ATMOSFERĂ INERTĂ (16/70)		Compatibil	-
Clasificare	Azot: auxiliar tehnologic			
	Argon: auxiliar tehnologic			
Definiție	Operațiune compatibilă cu crearea unei atmosfere inerte prin utilizarea azotului, a dioxidului de carbon și/sau a argonului.			
Obiectiv	Protejarea mustului împotriva aerului, în scopul evitării oxidării și a dezvoltării organismelor aerobe.			
Prescripții	Azotul, dioxidul de carbon și argonul trebuie să respecte prescripțiile Codexului oenologic internațional.”			
2.2.6. TRATAMENTUL CU LIZOZIMĂ (OENO 6/97) Definiție Adăugarea de lizozimă în must. Obiective (a) Controlarea înmulțirii și a activității bacteriilor responsabile de fermentația malolactică a mustului. (b) Reducerea proporției de dioxid de sulf. Prescripții	Tabelul 51 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.6. TRATAMENTUL CU LIZOZIMĂ (OENO 6/97)		Compatibil	-
Definiție	Adăugarea de lizozimă în must.			
Obiective	1. Controlarea înmulțirii și a activității bacteriilor responsabile de fermentația malolactică a mustului.			
	2. Reducerea proporției de dioxid de sulf.			

(a) În urma experimentelor, doza maximă de 500 mg/l pare să fie suficientă pentru a controla dezvoltarea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică în timpul fermentației alcoolice. (b) Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO₂, care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile. (c) Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza acumulată nu trebuie să depășească 500 mg/l. (d) Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. În urma experimentelor, doza maximă de 500 mg/dm³ pare să fie suficientă pentru a controla dezvoltarea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică în timpul fermentației alcoolice.</td></tr><tr><td>2. Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO₂, care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile.</td></tr><tr><td>3. Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza acumulată nu trebuie să depășească 500 mg/dm³.</td></tr><tr><td>4. Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Prescripții	1. În urma experimentelor, doza maximă de 500 mg/dm ³ pare să fie suficientă pentru a controla dezvoltarea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică în timpul fermentației alcoolice.	2. Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO ₂ , care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO ₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile.	3. Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza acumulată nu trebuie să depășească 500 mg/dm ³ .	4. Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”						
Prescripții	1. În urma experimentelor, doza maximă de 500 mg/dm ³ pare să fie suficientă pentru a controla dezvoltarea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică în timpul fermentației alcoolice.											
	2. Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO ₂ , care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO ₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile.											
	3. Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza acumulată nu trebuie să depășească 500 mg/dm ³ .											
	4. Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
2.2.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 11/01) Clasificare Acid ascorbic: aditiv Acid eritorbic: aditiv Definiție Adăugarea de acid ascorbic în must. Obiective 1. Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului. 2. Limitarea formării de etanal în timpul fermentației alcoolice, prin combinarea cu dioxidul de sulf. 3. Limitarea formării de hidrogen sulfurat și de tioli volatili generați prin fermentație. Prescripții (a) Se recomandă să se adauge acid ascorbic	Tabelul 52 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 11/01)” <table><tr><td rowspan="2">Clasificare</td><td>Acid ascorbic: aditiv</td></tr><tr><td>Acid eritorbic: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid ascorbic în must.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului.</td></tr><tr><td>2. Limitarea formării de etanal în timpul fermentației alcoolice, prin combinarea cu dioxidul de sulf.</td></tr><tr><td>3. Limitarea formării de hidrogen sulfurat și de tioli volatili</td></tr></table>	Clasificare	Acid ascorbic: aditiv	Acid eritorbic: aditiv	Definiție	Adăugarea de acid ascorbic în must.	Obiective	1. Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului.	2. Limitarea formării de etanal în timpul fermentației alcoolice, prin combinarea cu dioxidul de sulf.	3. Limitarea formării de hidrogen sulfurat și de tioli volatili	Compatibil	-
Clasificare	Acid ascorbic: aditiv											
	Acid eritorbic: aditiv											
Definiție	Adăugarea de acid ascorbic în must.											
Obiective	1. Protejarea substanțelor aromatice ale strugurilor împotriva influenței oxigenului din aer, prin proprietățile antioxidante ale produsului.											
	2. Limitarea formării de etanal în timpul fermentației alcoolice, prin combinarea cu dioxidul de sulf.											
	3. Limitarea formării de hidrogen sulfurat și de tioli volatili											

imediat după zdrobirea strugurilor. (b) Doza utilizată, cumulată, dacă este necesar, cu cea utilizată pentru struguri, nu trebuie să depășească 250 mg/l. (c) Se recomandă utilizarea acidului ascorbic cu dioxid de sulf. (d) Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile Codexului oenologic internațional.	Prescripții	generați prin fermentație.											
		1. Se recomandă să se adauge acid ascorbic imediat după zdrobirea strugurilor.											
		2. Doza utilizată, cumulată, dacă este necesar, cu cea utilizată pentru struguri, nu trebuie să depășească 250 mg/dm ³ .											
		3. Se recomandă utilizarea acidului ascorbic cu dioxid de sulf.											
		4. Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
2.2.9. TRATAMENTUL CU DROJDII INACTIVATE CU NIVELURI DE GLUTATION GARANTATE (OIV-OENO 532/2017) Clasificare ⁽¹⁾ Definiție Adăugarea de drojdii inactivate ale căror celule au niveluri garantate de glutacion redus. Obiective (a) Limitarea oxidării anumitor compuși aromatici ai soiurilor apăruiți datorită metabolismului drojdiilor (în special, tioli). (b) Promovarea metabolismului drojdiei prin furnizarea de compuși nutriționali prezenți în mod natural. Prescripții (a) Se recomandă adăugarea de drojdii inactivate cu niveluri de glutacion garantate la începutul sau în timpul fermentației alcoolice, asigurându-se că nivelul de azot asimilabil este suficient pentru a se evita utilizarea glutacionului prin intermediul drojdiilor care fermentează. (b) Doza de glutacion utilizată, fie furnizată	Tabelul 53 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.9. TRATAMENTUL CU DROJDII INACTIVATE CU NIVELURI DE GLUTATION GARANTATE (OIV-OENO 532/2017)”	<table><tr><td>Clasificare</td><td>Drojdie inactivate cu niveluri de glutacion garantate: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de drojdii inactivate ale căror celule au niveluri garantate de glutacion redus.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Limitarea oxidării anumitor compuși aromatici ai soiurilor apăruiți datorită metabolismului drojdiilor (în special, tioli).</td></tr><tr><td>2. Promovarea metabolismului drojdiei prin furnizarea de compuși nutriționali prezenți în mod natural.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Se recomandă adăugarea de drojdii inactivate cu niveluri de glutacion garantate la începutul sau în timpul</td></tr></table>	Clasificare	Drojdie inactivate cu niveluri de glutacion garantate: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de drojdii inactivate ale căror celule au niveluri garantate de glutacion redus.	Obiective	1. Limitarea oxidării anumitor compuși aromatici ai soiurilor apăruiți datorită metabolismului drojdiilor (în special, tioli).	2. Promovarea metabolismului drojdiei prin furnizarea de compuși nutriționali prezenți în mod natural.	Prescripții	1. Se recomandă adăugarea de drojdii inactivate cu niveluri de glutacion garantate la începutul sau în timpul	Compatibil	-
Clasificare	Drojdie inactivate cu niveluri de glutacion garantate: auxiliar tehnologic												
Definiție	Adăugarea de drojdii inactivate ale căror celule au niveluri garantate de glutacion redus.												
Obiective	1. Limitarea oxidării anumitor compuși aromatici ai soiurilor apăruiți datorită metabolismului drojdiilor (în special, tioli).												
	2. Promovarea metabolismului drojdiei prin furnizarea de compuși nutriționali prezenți în mod natural.												
Prescripții	1. Se recomandă adăugarea de drojdii inactivate cu niveluri de glutacion garantate la începutul sau în timpul												

direct, fie prin intermediul drojdiilor cu niveluri de glutatation garantate, nu trebuie să depășească 20 mg/l, pentru a se evita orice risc de reducere și apariția unui gust de drojdie. (c) Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să conțină o formă redusă de glutatation; acesta ar putea fi însoțit de prezența precursorilor săi (cisteină și, în special, gamma-glutamylcisteină). (d) Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>fermentației alcoolice, asigurându-se că nivelul de azot asimilabil este suficient pentru a se evita utilizarea glutatationului prin intermediul drojdiilor care fermentează.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Doza de glutatation utilizată, fie furnizată direct, fie prin intermediul drojdiilor cu niveluri de glutatation garantate, nu trebuie să depășească 20 mg/dm³, pentru a se evita orice risc de reducere și apariția unui gust de drojdie.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să conțină o formă redusă de glutatation; acesta ar putea fi însoțit de prezența precursorilor săi (cisteină și, în special, gamma-glutamylcisteină).</td></tr><tr><td>4.</td><td>Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		fermentației alcoolice, asigurându-se că nivelul de azot asimilabil este suficient pentru a se evita utilizarea glutatationului prin intermediul drojdiilor care fermentează.	2.	Doza de glutatation utilizată, fie furnizată direct, fie prin intermediul drojdiilor cu niveluri de glutatation garantate, nu trebuie să depășească 20 mg/dm ³ , pentru a se evita orice risc de reducere și apariția unui gust de drojdie.	3.	Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să conțină o formă redusă de glutatation; acesta ar putea fi însoțit de prezența precursorilor săi (cisteină și, în special, gamma-glutamylcisteină).	4.	Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	fermentației alcoolice, asigurându-se că nivelul de azot asimilabil este suficient pentru a se evita utilizarea glutatationului prin intermediul drojdiilor care fermentează.										
2.	Doza de glutatation utilizată, fie furnizată direct, fie prin intermediul drojdiilor cu niveluri de glutatation garantate, nu trebuie să depășească 20 mg/dm ³ , pentru a se evita orice risc de reducere și apariția unui gust de drojdie.										
3.	Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să conțină o formă redusă de glutatation; acesta ar putea fi însoțit de prezența precursorilor săi (cisteină și, în special, gamma-glutamylcisteină).										
4.	Drojdiile inactivate cu niveluri de glutatation garantate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
2.2.10. TRATAMENT PRIN PROCEDEE CONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594B-2020) Definiție Operațiune de eliminare a microorganismelor indigene din musturi prin procedee continue la înaltă presiune (peste 200 MPa sau 2 000 de bari). Presiunea utilizată pentru UHPH variază de obicei între 300 și 400 MPa. Obiective — reducerea sau eliminarea încărcăturii de microorganisme indigene, în principal drojdii, cu păstrarea calităților organoleptice,	Tabelul 54 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.10. TRATAMENT PRIN PROCEDEE CONTINUE LA ÎNALTĂ PRESIUNE (OENO 594B-2020) <table><tr><td>Definiție</td><td>Operațiune de eliminare a microorganismelor indigene din musturi prin procedee continue la înaltă presiune (peste 200 MPa sau 2 000 de bari). Presiunea utilizată pentru UHPH variază de obicei între 300 și 400 MPa.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>1. Reducerea sau eliminarea</td></tr></table>	Definiție	Operațiune de eliminare a microorganismelor indigene din musturi prin procedee continue la înaltă presiune (peste 200 MPa sau 2 000 de bari). Presiunea utilizată pentru UHPH variază de obicei între 300 și 400 MPa.	Obiective	1. Reducerea sau eliminarea	Compatibil	-				
Definiție	Operațiune de eliminare a microorganismelor indigene din musturi prin procedee continue la înaltă presiune (peste 200 MPa sau 2 000 de bari). Presiunea utilizată pentru UHPH variază de obicei între 300 și 400 MPa.										
Obiective	1. Reducerea sau eliminarea										

— reducerea dozelor de SO₂ utilizate la elaborarea vinurilor, — reducerea sau inactivarea activității enzimelor oxidative, — obținerea de musturi de struguri stabile din punct de vedere microbiologic, — obținerea de musturi parțial fermentate. Prescripții (a) Tehnica omogenizării la presiune ultraînaltă (UHPH) constă în aplicarea unor presiuni de peste 200 MPa (2 000 de bari) prin pompare continuă, — UHPH: proces continuu care ar putea fi mai bine integrat în pretratarea musturilor. (b) Pentru eliminarea drojdiilor musturilor sunt necesare presiuni de 200-400 MPa. (c) Pentru eliminarea bacteriilor sunt necesare presiuni de 200-400 MPa. (d) Viteza tratamentului poate varia între 40 L/h și 40 000 L/h. (e) Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare. (f) Nici creșterea temperaturii, nici tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio modificare semnificativă a aspectului, culorii, mirosului sau gustului vinului. (g) Procedurile trebuie să respecte specificațiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		încărcăturii de microorganisme indigene, în principal drojdii, cu păstrarea calităților organoleptice. 2. Reducerea dozelor de SO₂ utilizate la elaborarea vinurilor. 3. Reducerea sau inactivarea activității enzimelor oxidative. 4. Obținerea de musturi de struguri stabile din punct de vedere microbiologic. 5. Obținerea de musturi parțial fermentate. Prescripții 1. Tehnica omogenizării la presiune ultraînaltă (UHPH) constă în aplicarea unor presiuni de peste 200 MPa (2 000 de bari) prin pompare continuă; UHPH: proces continuu care ar putea fi mai bine integrat în pretratarea musturilor. 2. Pentru eliminarea drojdiilor musturilor sunt necesare presiuni de 200-400 MPa. 3. Pentru eliminarea bacteriilor sunt necesare presiuni de 200-400 MPa. 4. Viteza tratamentului poate varia între 40 L/h și 40 000 L/h. 5. Dacă este necesar, creșterea temperaturii poate fi controlată cu ajutorul unor echipamente de refrigerare suplimentare. 6. Nici creșterea temperaturii, nici tehnicile utilizate nu trebuie să genereze nicio		
---	--	--	--	--

	<table><tr><td></td><td>modificare semnificativă a aspectului, culorii, mirosului sau gustului vinului.</td></tr><tr><td>7.</td><td>Procedurile trebuie să respecte specificațiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		modificare semnificativă a aspectului, culorii, mirosului sau gustului vinului.	7.	Procedurile trebuie să respecte specificațiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
	modificare semnificativă a aspectului, culorii, mirosului sau gustului vinului.														
7.	Procedurile trebuie să respecte specificațiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
2.2.11. TRATAREA MUSTURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN-DIVINILBENZEN (OENO 614A-2020) Definiție Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a musturilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen. Obiective (a) Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, prin reducerea concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina. Prescripții (a) Tratamentul trebuie efectuat asupra unor musturi limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). În ceea ce privește strugurii roșii, trebuie prevăzut un tratament preliminar, care să separe faza lichidă de părțile solide. (b) Cantitatea de mărgelile absorbante de utilizat în coloană și debitul mustului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină. (c) Mărgelile absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele. (d) Mărgelile absorbante utilizate și	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 55 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.11. TRATAREA MUSTURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN-DIVINILBENZEN (OENO 614A-2020)</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a musturilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, prin reducerea concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td><table><tr><td>1.</td><td>Tratamentul trebuie efectuat asupra unor musturi limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). În ceea ce privește strugurii roșii, trebuie prevăzut un tratament preliminar, care să separe faza lichidă de părțile solide.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Cantitatea de mărgelile absorbante de utilizat în coloană și debitul mustului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.</td></tr></table></td></tr></table>	Tabelul 55 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.11. TRATAREA MUSTURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN-DIVINILBENZEN (OENO 614A-2020)		Definiție	Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a musturilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen.	Obiective	Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, prin reducerea concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina.	Prescripții	<table><tr><td>1.</td><td>Tratamentul trebuie efectuat asupra unor musturi limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). În ceea ce privește strugurii roșii, trebuie prevăzut un tratament preliminar, care să separe faza lichidă de părțile solide.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Cantitatea de mărgelile absorbante de utilizat în coloană și debitul mustului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.</td></tr></table>	1.	Tratamentul trebuie efectuat asupra unor musturi limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). În ceea ce privește strugurii roșii, trebuie prevăzut un tratament preliminar, care să separe faza lichidă de părțile solide.	2.	Cantitatea de mărgelile absorbante de utilizat în coloană și debitul mustului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.	Compatibil	-
Tabelul 55 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.11. TRATAREA MUSTURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN-DIVINILBENZEN (OENO 614A-2020)															
Definiție	Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a musturilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen.														
Obiective	Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept „gust de mucegai sau pământos”, prin reducerea concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina.														
Prescripții	<table><tr><td>1.</td><td>Tratamentul trebuie efectuat asupra unor musturi limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). În ceea ce privește strugurii roșii, trebuie prevăzut un tratament preliminar, care să separe faza lichidă de părțile solide.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Cantitatea de mărgelile absorbante de utilizat în coloană și debitul mustului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.</td></tr></table>	1.	Tratamentul trebuie efectuat asupra unor musturi limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). În ceea ce privește strugurii roșii, trebuie prevăzut un tratament preliminar, care să separe faza lichidă de părțile solide.	2.	Cantitatea de mărgelile absorbante de utilizat în coloană și debitul mustului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.										
1.	Tratamentul trebuie efectuat asupra unor musturi limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). În ceea ce privește strugurii roșii, trebuie prevăzut un tratament preliminar, care să separe faza lichidă de părțile solide.														
2.	Cantitatea de mărgelile absorbante de utilizat în coloană și debitul mustului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.														

condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>3. Mărgelile absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele.</td></tr><tr><td></td><td>4. Mărgelile absorbante utilizate și condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		3. Mărgelile absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele.		4. Mărgelile absorbante utilizate și condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”					
	3. Mărgelile absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele.									
	4. Mărgelile absorbante utilizate și condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”									
2.2.12. UTILIZAREA ASPERGILLOPEPSINEI I PENTRU ELIMINAREA PROTEINELOR RESPONSABILE DE CASAREA PROTEICĂ (OENO 541A-2021) Definiție Adăugarea la mustul de struguri a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică. Obiectiv Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante. Prescripție (a) Preparatul de aspergillopepsină I se adaugă la mustul de struguri înainte de începutul fermentației. (b) După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a mustului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o denaturare a proteazelor respective. Acest unic tratament termic trebuie să țină seama de: — activitatea preparatului de aspergillopepsină I în funcție de temperatură, — cantitatea de aspergillopepsină I utilizată,	Tabelul 56 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.2.12. UTILIZAREA ASPERGILLOPEPSINEI I PENTRU ELIMINAREA PROTEINELOR RESPONSABILE DE CASAREA PROTEICĂ (OENO 541A-2021)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la mustul de struguri a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripție</td><td>1. Preparatul de aspergillopepsină I se adaugă la mustul de struguri înainte de începutul fermentației.</td></tr><tr><td>2. După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a mustului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o denaturare a proteazelor</td></tr></table>	Definiție	Adăugarea la mustul de struguri a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică.	Obiectiv	Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante.	Prescripție	1. Preparatul de aspergillopepsină I se adaugă la mustul de struguri înainte de începutul fermentației.	2. După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a mustului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o denaturare a proteazelor	Compatibil	-
Definiție	Adăugarea la mustul de struguri a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică.									
Obiectiv	Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante.									
Prescripție	1. Preparatul de aspergillopepsină I se adaugă la mustul de struguri înainte de începutul fermentației.									
	2. După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a mustului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o denaturare a proteazelor									

— temperatura minimă a tratamentului, care trebuie să fie egală cu sau mai mare decât temperatura de denaturare a proteinelor, cuprinsă în general între 60 și 75 °C. — timpul de încălzire, în general în jur de 1 minut. O încălzire prea îndelungată poate avea un impact negativ asupra caracteristicilor organoleptice. Această pierdere de configurare tridimensională a TLP (proteine de tip taumatină) este reversibilă și deci încălzirea trebuie să se facă simultan cu adăugarea enzimelor, pentru o eficacitate optimă. (c) Mustul trebuie răcit până la o temperatură adecvată înaintea inoculării de drojdii. (d) Trebuie efectuată o filtrare, în scopul eliminării proteinelor reziduale (inclusiv a proteazelor adăugate și a altor proteine). (e) Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		respective. Acest unic tratament termic trebuie să țină seama de: 2.1. activitatea preparatului de aspergillopepsină I în funcție de temperatură, 2.2. cantitatea de aspergillopepsină I utilizată, 2.3. temperatura minimă a tratamentului, care trebuie să fie egală cu sau mai mare decât temperatura de denaturare a proteinelor, cuprinsă în general între 60 și 75 °C, 2.4. timpul de încălzire, în general în jur de 1 minut. O încălzire prea îndelungată poate avea un impact negativ asupra caracteristicilor organoleptice. Această pierdere de configurare tridimensională a TLP (proteine de tip taumatină) este reversibilă și deci încălzirea trebuie să se facă simultan cu adăugarea enzimelor, pentru o eficacitate optimă. 3. Mustul trebuie răcit până la o temperatură adecvată înaintea inoculării de drojdii. 4. Trebuie efectuată o filtrare, în scopul eliminării proteinelor reziduale (inclusiv a proteazelor adăugate și a altor proteine). 5. Enzimele utilizate trebuie să		
--	--	--	--	--

		respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”		
2.3.1. INOCULAREA DE DROJDII (16/70, ECO 3/03) (OENO 546/2016) Definiție Inocularea unui must, înainte sau în timpul fermentației sale, cu ajutorul unui inocul starter preparat fie din drojdii indigene, fie din drojdii selectate. Obiective (a) Inițierea, reglarea și accelerarea fermentației, în special în cazul vinificărilor care evoluează prea lent. (b) Reactivarea unei fermentații întrerupte. (c) Facilitarea epuizării glucozei și fructozei. (d) Schimbarea acidității vinului prin sinteza sau descompunerea acizilor organici. (e) Obținerea unei volatilități mai reduse, în special în cazul musturilor cu niveluri mari de zaharuri. (f) Modificarea proprietăților senzoriale ale vinului (arome, senzație în gură). Prescripții (a) Utilizarea drojdiei sau a amestecului de drojdii în funcție de obiectivul urmărit. (b) În cazul drojdiilor non- <i>Saccharomyces</i> , adăugarea se efectuează înainte de sau în același timp cu <i>Saccharomyces</i> . (c) Starterii comerciali adăugați pot proveni din culturi pure sau pot fi amestecuri de tulpini de <i>Saccharomyces</i> cu alte tulpini decât <i>Saccharomyces</i> . (d) În cazurile în care se utilizează drojdii active selectate (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>), acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	Tabelul 57 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.3.1. INOCULAREA DE DROJDII (16/70, ECO 3/03) (OENO 546/2016)		Compatibil	-
Definiție	Inocularea unui must, înainte sau în timpul fermentației sale, cu ajutorul unui inocul starter preparat fie din drojdii indigene, fie din drojdii selectate.			
Obiective	1. Inițierea, reglarea și accelerarea fermentației, în special în cazul vinificărilor care evoluează prea lent.			
	2. Reactivarea unei fermentații întrerupte.			
	3. Facilitarea epuizării glucozei și fructozei.			
	4. Schimbarea acidității vinului prin sinteza sau descompunerea acizilor organici.			
	5. Obținerea unei volatilități mai reduse, în special în cazul musturilor cu niveluri mari de zaharuri.			
	6. Modificarea proprietăților senzoriale ale vinului (arome, senzație în gură).			
Prescripții	1. Utilizarea drojdiei sau a amestecului de drojdii în funcție de obiectivul urmărit.			
	2. În cazul drojdiilor non- <i>Saccharomyces</i> , adăugarea se efectuează înainte de sau în același timp cu <i>Saccharomyces</i> .			
	3. Starterii comerciali adăugați			

	<table><tr><td></td><td>pot proveni din culturi pure sau pot fi amestecuri de tulpini de <i>Saccharomyces</i> cu alte tulpini decât <i>Saccharomyces</i>.</td></tr><tr><td>4.</td><td>În cazurile în care se utilizează drojdii active selectate (<i>Saccharomyces</i> și non-<i>Saccharomyces</i>), acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		pot proveni din culturi pure sau pot fi amestecuri de tulpini de <i>Saccharomyces</i> cu alte tulpini decât <i>Saccharomyces</i> .	4.	În cazurile în care se utilizează drojdii active selectate (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>), acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”						
	pot proveni din culturi pure sau pot fi amestecuri de tulpini de <i>Saccharomyces</i> cu alte tulpini decât <i>Saccharomyces</i> .										
4.	În cazurile în care se utilizează drojdii active selectate (<i>Saccharomyces</i> și non- <i>Saccharomyces</i>), acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
2.3.2. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE (OENO 7/97; 14/05; OENO 633-2019) Clasificare Autolizați de drojdie: auxiliar tehnologic Celuloză microcristalină: auxiliar tehnologic Celuloză de uz alimentar: auxiliar tehnologic Drojdii inactivate: auxiliar tehnologic Mono și digliceride ale acizilor grași: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de activatori de fermentație la strugurii recoltați sau la must, înainte sau în timpul fermentației alcoolice. Obiectiv Favorizarea începerii sau finalizării fermentației alcoolice: (a) prin îmbogățirea mediului cu elemente nutritive (azot amoniacal, azot cu amine și peptide) și factori de creștere (tiamină, acizi grași cu lanțuri lungi); (b) prin detoxifierea mediului cu ajutorul degajării rapide a dioxidului de carbon la începutul fermentației alcoolice și/sau cu ajutorul adsorbției inhibitorilor drojdiei, precum acizii grași cu lanțuri medii (rol de sprijin al drojdiilor inactivate, al celulozei de uz alimentar). Prescripții (a) Printre activatori se pot număra celuloza	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 58 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.3.2. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE (OENO 7/97; 14/05; OENO 633-2019)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Autolizați de drojdie: auxiliar tehnologic Celuloză microcristalină: auxiliar tehnologic Celuloză de uz alimentar: auxiliar tehnologic Drojdii inactivate: auxiliar tehnologic Mono și digliceride ale acizilor grași: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de activatori de fermentație la strugurii recoltați sau la must, înainte sau în timpul fermentației alcoolice.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Favorizarea începerii sau finalizării fermentației alcoolice: 1. prin îmbogățirea mediului cu elemente nutritive (azot amoniacal, azot cu amine și peptide) și factori de creștere (tiamină, acizi grași cu lanțuri lungi); 2. prin detoxifierea mediului cu ajutorul degajării rapide a dioxidului de carbon la</td></tr></table>	Tabelul 58 al Anexei la proiectul Ordinului: „ Fișa 2.3.2. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE (OENO 7/97; 14/05; OENO 633-2019) ”		Clasificare	Autolizați de drojdie: auxiliar tehnologic Celuloză microcristalină: auxiliar tehnologic Celuloză de uz alimentar: auxiliar tehnologic Drojdii inactivate: auxiliar tehnologic Mono și digliceride ale acizilor grași: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de activatori de fermentație la strugurii recoltați sau la must, înainte sau în timpul fermentației alcoolice.	Obiectiv	Favorizarea începerii sau finalizării fermentației alcoolice: 1. prin îmbogățirea mediului cu elemente nutritive (azot amoniacal, azot cu amine și peptide) și factori de creștere (tiamină, acizi grași cu lanțuri lungi); 2. prin detoxifierea mediului cu ajutorul degajării rapide a dioxidului de carbon la	Compatibil	-
Tabelul 58 al Anexei la proiectul Ordinului: „ Fișa 2.3.2. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE (OENO 7/97; 14/05; OENO 633-2019) ”											
Clasificare	Autolizați de drojdie: auxiliar tehnologic Celuloză microcristalină: auxiliar tehnologic Celuloză de uz alimentar: auxiliar tehnologic Drojdii inactivate: auxiliar tehnologic Mono și digliceride ale acizilor grași: auxiliar tehnologic										
Definiție	Adăugarea de activatori de fermentație la strugurii recoltați sau la must, înainte sau în timpul fermentației alcoolice.										
Obiectiv	Favorizarea începerii sau finalizării fermentației alcoolice: 1. prin îmbogățirea mediului cu elemente nutritive (azot amoniacal, azot cu amine și peptide) și factori de creștere (tiamină, acizi grași cu lanțuri lungi); 2. prin detoxifierea mediului cu ajutorul degajării rapide a dioxidului de carbon la										

microcristalină, celuloza de uz alimentar, sărurile amoniacale, tiamina sau produsele obținute prin degradarea drojdiilor (autolizați, învelișuri ale celulelor, drojdii inactivate). (b) Activatorii de fermentație trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .		începutul fermentației alcoolice și/sau cu ajutorul adsorbției inhibitorilor drojdiei, precum acizii grași cu lanțuri medii (rol de sprijin al drojdiilor inactivate, al celulozei de uz alimentar).		
	Prescripții	1. Printre activatori se pot număra celuloza microcristalină, celuloza de uz alimentar, sărurile amoniacale, tiamina sau produsele obținute prin degradarea drojdiilor (autolizați, învelișuri ale celulelor, drojdii inactivate).		
		2. Activatorii de fermentație trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
2.3.3. TRATAMENTUL CU TIAMINĂ (6/76) Clasificare Clorhidrat de tiamină: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de tiamină în must. Obiective (a) Accelerarea fermentației alcoolice. (b) Reducerea formării, în timpul fermentației alcoolice, de substanțe care pot fi combinate cu dioxid de sulf, precum și permiterea reducerii dozei. Prescripții (a) În urma experimentelor efectuate până în prezent, o doză de 60 mg/hl s-a dovedit a fi suficientă. (b) Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	Tabelul 59 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.3.3. TRATAMENTUL CU TIAMINĂ (6/76)		Compatibil	-
Clasificare	Clorhidrat de tiamină: auxiliar tehnologic			
Definiție	Adăugarea de tiamină în must.			
Obiective	1. Accelerarea fermentației alcoolice.			
	2. Reducerea formării, în timpul fermentației alcoolice, de substanțe care pot fi combinate cu dioxid de sulf, precum și permiterea reducerii dozei.			
Prescripții	1. În urma experimentelor efectuate până în prezent, o doză de 0,6 mg/dm³ s-a dovedit a fi suficientă.			
	2. Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”			

2.3.4. TRATAMENTUL CU PEREȚI CELULARI DE DROJDIE (5/88) Clasificare Pereți celulari de drojdie: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea la must, la mustul care fermentează sau la vin a unui preparat din pereți celulari de drojdie. Obiective (a) Prevenirea lipirii fermentației alcoolice. (b) Facilitarea finalizării fermentațiilor lente. (c) Tratarea fermentațiilor „întrerupte”. Prescripții (a) Pereții celulari de drojdie sunt adăugați înainte sau la începutul fermentației pentru obiectivul (a); la sfârșitul fermentației pentru obiectivul (b); înainte de inocularea drojdiei pentru obiectivul (c). (b) Dozele utilizate nu trebuie să fie mai mari de 40 g/hl. (c) Pereții celulari de drojdie trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 60 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.3.4. TRATAMENTUL CU PEREȚI CELULARI DE DROJDIE (5/88) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Pereți celulari de drojdie: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la must, la mustul care fermentează sau la vin a unui preparat din pereți celulari de drojdie.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Prevenirea lipirii fermentației alcoolice.</td></tr><tr><td>2. Facilitarea finalizării fermentațiilor lente.</td></tr><tr><td>3. Tratarea fermentațiilor „întrerupte”.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Pereții celulari de drojdie sunt adăugați înainte sau la începutul fermentației pentru obiectivul 1; la sfârșitul fermentației pentru obiectivul 2; înainte de inocularea drojdiei pentru obiectivul 3.</td></tr><tr><td>2. Dozele utilizate nu trebuie să fie mai mari de 0,4 g/dm³.</td></tr><tr><td>3. Pereții celulari de drojdie trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Pereți celulari de drojdie: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea la must, la mustul care fermentează sau la vin a unui preparat din pereți celulari de drojdie.	Obiective	1. Prevenirea lipirii fermentației alcoolice.	2. Facilitarea finalizării fermentațiilor lente.	3. Tratarea fermentațiilor „întrerupte”.	Prescripții	1. Pereții celulari de drojdie sunt adăugați înainte sau la începutul fermentației pentru obiectivul 1; la sfârșitul fermentației pentru obiectivul 2; înainte de inocularea drojdiei pentru obiectivul 3.	2. Dozele utilizate nu trebuie să fie mai mari de 0,4 g/dm ³ .	3. Pereții celulari de drojdie trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Clasificare	Pereți celulari de drojdie: auxiliar tehnologic														
Definiție	Adăugarea la must, la mustul care fermentează sau la vin a unui preparat din pereți celulari de drojdie.														
Obiective	1. Prevenirea lipirii fermentației alcoolice.														
	2. Facilitarea finalizării fermentațiilor lente.														
	3. Tratarea fermentațiilor „întrerupte”.														
Prescripții	1. Pereții celulari de drojdie sunt adăugați înainte sau la începutul fermentației pentru obiectivul 1; la sfârșitul fermentației pentru obiectivul 2; înainte de inocularea drojdiei pentru obiectivul 3.														
	2. Dozele utilizate nu trebuie să fie mai mari de 0,4 g/dm ³ .														
	3. Pereții celulari de drojdie trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
2.3.6. ÎNTRERUPEREA FERMENTAȚIEI ALCOOLICE PRIN PROCEDURI FIZICE (5/88) Definiție Oprirea fermentației alcoolice. Obiectiv Obținerea unui produs care conține zahăr endogen. Prescripții (a) Pot fi utilizate doar tehnicile fizice:	Tabelul 61 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.3.6. ÎNTRERUPEREA FERMENTAȚIEI ALCOOLICE PRIN PROCEDURI FIZICE (5/88) <table><tr><td>Definiție</td><td>Oprirea fermentației alcoolice.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Obținerea unui produs care conține zahăr endogen.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Pot fi utilizate doar tehnicile fizice: căldură, frig, filtrare și centrifugare.</td></tr></table>	Definiție	Oprirea fermentației alcoolice.	Obiectiv	Obținerea unui produs care conține zahăr endogen.	Prescripții	1. Pot fi utilizate doar tehnicile fizice: căldură, frig, filtrare și centrifugare.	Compatibil	-						
Definiție	Oprirea fermentației alcoolice.														
Obiectiv	Obținerea unui produs care conține zahăr endogen.														
Prescripții	1. Pot fi utilizate doar tehnicile fizice: căldură, frig, filtrare și centrifugare.														

căldură, frig, filtrare și centrifugare. (b) Produsul obținut rămâne fermentabil.		2. Produsul obținut rămâne fermentabil.”		
2.3.9. MACERAREA LA CALD DUPĂ FERMENTAȚIA STRUGURILOR ROȘII, DENUMITĂ MACERAREA FINALĂ LA CALD (OENO 13/05) Definiție Procedură care implică prelungirea macerării pentru fermentație prin utilizarea unui proces de macerare la cald după fermentație. Obiective (a) Finalizarea eliberării compușilor pielței, efectuată prin macerarea de dinaintea și din timpul fermentației. (b) Îmbunătățirea structurii polifenolice a vinului și a caracteristicilor de culoare. Prescripții (a) Nu se recomandă utilizarea acestei tehnici pentru recoltele cu statut sanitar deficitar. (b) Asigurarea faptului că fermentația alcoolică s-a finalizat complet. (c) Protejarea de fenomenele oxidative, în special în timpul etapei de încălzire a vinului cu dioxid de carbon. (d) Ajustarea temperaturii amestecurilor de vinuri între 40 și 45 °C. (e) Stabilirea perioadei de macerare la cald în funcție de caracteristicile strugurilor și de tipul de vin dorit. (f) Amestecuri reci de vin înainte de decuvare și presare.	Tabelul 62 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.3.9. MACERAREA LA CALD DUPĂ FERMENTAȚIA STRUGURILOR ROȘII, DENUMITĂ MACERAREA FINALĂ LA CALD (OENO 13/05)		Compatibil	-
	Definiție Procedură care implică prelungirea macerării pentru fermentație prin utilizarea unui proces de macerare la cald după fermentație.	Obiective 1. Finalizarea eliberării compușilor pielței, efectuată prin macerarea de dinaintea și din timpul fermentației. 2. Îmbunătățirea structurii polifenolice a vinului și a caracteristicilor de culoare.		
	Prescripții 1. Nu se recomandă utilizarea acestei tehnici pentru recoltele cu statut sanitar deficitar. 2. Asigurarea faptului că fermentația alcoolică s-a finalizat complet. 3. Protejarea de fenomenele oxidative, în special în timpul etapei de încălzire a vinului cu dioxid de carbon. 4. Ajustarea temperaturii amestecurilor de vinuri între 40 și 45 °C. 5. Stabilirea perioadei de macerare la cald în funcție de caracteristicile strugurilor și de tipul de vin dorit. 6. Amestecuri reci de vin înainte de decuvare și presare.”			
3.1.1. ACIDIFIAREA (6/79), (OENO 361/2010)	Tabelul 63 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.1. ACIDIFIAREA (6/79), (OENO		Compatibil	-

Clasificare Acid malic (D,L-, L-): aditiv Acid lactic: aditiv Acid tartric: aditiv Acid citric, monohidrat: aditiv Definiție Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului). Obiective (a) Producția de vinuri cu un echilibru senzorial bun. (b) Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului. Prescripții Obiectivele pot fi realizate: (a) prin amestecarea cu vinuri cu aciditate ridicată; (b) cu ajutorul unor schimbători de cationi puternici în formă liberă; (c) prin utilizarea unor proceduri chimice (a se vedea <i>Acidifierea chimică</i>); (d) cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane, a se vedea Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane (electrodializa membranelor bipolare).	<table><tr><td colspan="2">361/2010)</td></tr><tr><td rowspan="4">Clasificare</td><td>Acid malic (D,L-, L-): aditiv</td></tr><tr><td>Acid lactic: aditiv</td></tr><tr><td>Acid tartric: aditiv</td></tr><tr><td>Acid citric, monohidrat: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Producția de vinuri cu un echilibru senzorial bun.</td></tr><tr><td>2. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Obiectivele pot fi realizate: 1. prin amestecarea cu vinuri cu aciditate ridicată; 2. cu ajutorul unor schimbători de cationi puternici în formă liberă; 3. prin utilizarea unor proceduri chimice, în conformitate cu fișa 3.1.1.1. „Acidifierea chimică” (tabelul 64); 4. cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane, în conformitate cu fișa 3.1.1.4 „Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane (electrodializa membranelor bipolare)” (tabelul 65).”</td></tr></table>	361/2010)		Clasificare	Acid malic (D,L-, L-): aditiv	Acid lactic: aditiv	Acid tartric: aditiv	Acid citric, monohidrat: aditiv	Definiție	Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).	Obiective	1. Producția de vinuri cu un echilibru senzorial bun.	2. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.	Prescripții	Obiectivele pot fi realizate: 1. prin amestecarea cu vinuri cu aciditate ridicată; 2. cu ajutorul unor schimbători de cationi puternici în formă liberă; 3. prin utilizarea unor proceduri chimice, în conformitate cu fișa 3.1.1.1. „Acidifierea chimică” (tabelul 64); 4. cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane, în conformitate cu fișa 3.1.1.4 „Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane (electrodializa membranelor bipolare)” (tabelul 65).”		
361/2010)																	
Clasificare	Acid malic (D,L-, L-): aditiv																
	Acid lactic: aditiv																
	Acid tartric: aditiv																
	Acid citric, monohidrat: aditiv																
Definiție	Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).																
Obiective	1. Producția de vinuri cu un echilibru senzorial bun.																
	2. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.																
Prescripții	Obiectivele pot fi realizate: 1. prin amestecarea cu vinuri cu aciditate ridicată; 2. cu ajutorul unor schimbători de cationi puternici în formă liberă; 3. prin utilizarea unor proceduri chimice, în conformitate cu fișa 3.1.1.1. „Acidifierea chimică” (tabelul 64); 4. cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane, în conformitate cu fișa 3.1.1.4 „Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane (electrodializa membranelor bipolare)” (tabelul 65).”																
3.1.1.1. ACIDIFIEREA CHIMICĂ (OENO 4/99, OENO 14/01) Definiție Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici. Obiective (a) Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 64 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.1.1. ACIDIFIEREA CHIMICĂ (OENO 4/99, OENO 14/01)</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>1. Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului.</td></tr></table>	Tabelul 64 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.1.1. ACIDIFIEREA CHIMICĂ (OENO 4/99, OENO 14/01)		Definiție	Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici.	Obiective	1. Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului.	Compatibil	În actul național cuvintele „Colecția internațională de metode pentru analiza vinurilor și a musturilor” se substituie cu cuvintele „Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor”, deoarece nu este diferență								
Tabelul 64 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.1.1. ACIDIFIEREA CHIMICĂ (OENO 4/99, OENO 14/01)																	
Definiție	Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) prin adăugarea de acizi organici.																
Obiective	1. Producerea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului.																

(b) Favorizarea unei evoluții biologice bune și a maturării adecvate a vinului. (c) Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: — condițiile climatice din regiunea viticolă sau de — practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale. Prescripții (a) Acizii lactici, acidul L(-)malic sau acidul DL malic și acidul L(+)tartric, precum și acizii citrici sunt singurii acizi care pot fi folosiți. (b) Conținutul de acid citric din vin după această procedură nu trebuie să depășească limita stabilită în anexa C la <i>Colecția internațională de metode pentru analiza vinurilor și a musturilor</i>. (c) Adăugarea de acizi nu trebuie să se facă în scopul mascării unei fraude. (d) Adăugarea de acizi minerali este interzisă. (e) Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. (f) Acizii utilizați trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i>. (g) Acizii pot fi adăugați la vin doar cu condiția ca aciditatea inițială să nu fie crescută cu mai mult de 54 de miliechivalenți/l (adică o valoare de 4 g/l exprimată în acid tartric). Când musturile și vinurile sunt acidificate, doza cumulată nu trebuie să depășească o creștere netă cumulativă de 54 de miliechivalenți/l (adică o valoare de 4 g/l exprimată în acid tartric).	Prescripții	2. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a maturării adecvate a vinului. 3. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: 3.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de 3.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale. 1. Acizii lactici, acidul L(-)malic sau acidul DL malic și acidul L(+)tartric, precum și acizii citrici sunt singurii acizi care pot fi folosiți. 2. Conținutul de acid citric din vin după această procedură nu trebuie să depășească limita stabilită în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>. 3. Adăugarea de acizi nu trebuie să se facă în scopul mascării unei fraude. 4. Adăugarea de acizi minerali este interzisă. 5. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. 6. Acizii utilizați trebuie să respecte standardele <i>Codexului oenologic internațional</i>. 7. Acizii pot fi adăugați la vin doar cu condiția ca aciditatea inițială să nu fie crescută cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm³ (adică o valoare de 4 g/dm³ exprimată		între aceste două standarde și secțiunea „Standarde” ale OIV nu include astfel de standard.
--	---------------------------	---	--	--

	în acid tartric). Când musturile și vinurile sunt acidificate, doza cumulată nu trebuie să depășească o creștere netă cumulativă de 54 de miliechivalenți/dm³ (adică o valoare de 4 g/dm³ exprimată în acid tartric).”														
3.1.1.4. ACIDIFIEREA CU AJUTORUL TRATAMENTULUI PRIN ELECTRODIALIZĂ CU MEMBRANE (ELECTRODIALIZA MEMBRANELOR BIPOLARE) (OENO 361/2010) Definiție Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile doar pentru cationi, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte, și care permite creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului). Obiective (a) Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului). (b) Obținerea unor vinuri cu caracteristici echilibrate ale gustului. (c) Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei depozitări adecvate a vinului. (d) Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de: — condițiile climatice din regiunea viticolă sau de — practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale. Prescripții (a) A se vedea fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor ⁽¹²⁾ și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrană în cazul musturilor ⁽¹³⁾. (b) Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin	Tabelul 65 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.1.4. ACIDIFIEREA CU AJUTORUL TRATAMENTULUI PRIN ELECTRODIALIZĂ CU MEMBRANE (ELECTRODIALIZA MEMBRANELOR BIPOLARE) (OENO 361/2010) <table><tr><td>Definiție</td><td>Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile doar pentru cationi, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte, și care permite creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).</td></tr><tr><td rowspan="5">Obiective</td><td>1. Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).</td></tr><tr><td>2. Obținerea unor vinuri cu caracteristici echilibrate ale gustului.</td></tr><tr><td>3. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei depozitări adecvate a vinului.</td></tr><tr><td>4. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de:</td></tr><tr><td>4.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de</td></tr><tr><td></td><td>4.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. În conformitate cu fișa</td></tr></table>	Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile doar pentru cationi, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte, și care permite creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).	Obiective	1. Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).	2. Obținerea unor vinuri cu caracteristici echilibrate ale gustului.	3. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei depozitări adecvate a vinului.	4. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de:	4.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de		4.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.	Prescripții	1. În conformitate cu fișa	Compatibil	-
Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile doar pentru cationi, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte, și care permite creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).														
Obiective	1. Creșterea acidității totale și a acidității reale (scăderea pH-ului).														
	2. Obținerea unor vinuri cu caracteristici echilibrate ale gustului.														
	3. Favorizarea unei evoluții biologice bune și a unei depozitări adecvate a vinului.														
	4. Corectarea acidității naturale insuficiente cauzate de:														
	4.1. condițiile climatice din regiunea viticolă sau de														
	4.2. practici oenologice care generează o scădere a acidității naturale.														
Prescripții	1. În conformitate cu fișa														

electrodializă cu membrane nu trebuie să se efectueze în scopul mascării unei fraude. (c) Membranele cationice sunt realizate astfel încât să fie adaptate doar pentru extracția de cationi și, în special, de cationi K⁺. (d) Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și cationii vinului. (e) Acidifierea prin electrodializă bipolară poate fi efectuată doar dacă aciditatea inițială a mustului nu a crescut cu mai mult de 54 de miliechivalenți/l. (f) Când mustul și vinul sunt acidificate, aciditatea totală crescută nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/l. A deviation was detected within this area (g) Procesul este pus în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. (h) Membranele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		generală privind tehnicile de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor (tabelul 133) și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrană în cazul musturilor (tabelul 134). 2. Acidifierea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane nu trebuie să se efectueze în scopul mascării unei fraude. 3. Membranele cationice sunt realizate astfel încât să fie adaptate doar pentru extracția de cationi și, în special, de cationi K⁺. 4. Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și cationii vinului. 5. Acidifierea prin electrodializă bipolară poate fi efectuată doar dacă aciditatea inițială a mustului nu a crescut cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm³. 6. Când mustul și vinul sunt acidificate, aciditatea totală crescută nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm³. 7. Procesul este pus în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. 8. Membranele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”		
--	--	---	--	--

3.1.1.5. ACIDIFIEREA PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 443-2012) Definiție Extracția fizică parțială a cationilor din vin în vederea majorării acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) cu ajutorul schimbătorului de cationi. Obiective (a) Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului). (b) Producerea de vinuri cu un echilibru senzorial bun. (c) Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului. Prescripții (a) Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclul acid. (b) Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces. (c) Pentru a se evita producerea de fracțiuni de vin, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a vinului tratat în vinul original. (d) Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat. (e) Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească cu mai mult de 54 de miliechivalenți/l. Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/l. (f) Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. (g) Rășinile trebuie să respecte prescripțiile	Tabelul 66 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.1.5. ACIDIFIEREA PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 443-2012)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Extracția fizică parțială a cationilor din vin în vederea majorării acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) cu ajutorul schimbătorului de cationi.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).</td></tr><tr><td>2. Producerea de vinuri cu un echilibru senzorial bun.</td></tr><tr><td>3. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.</td></tr><tr><td rowspan="5">Prescripții</td><td>1. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclul acid.</td></tr><tr><td>2. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces.</td></tr><tr><td>3. Pentru a se evita producerea de fracțiuni de vin, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a vinului tratat în vinul original.</td></tr><tr><td>4. Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat.</td></tr><tr><td>5. Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească</td></tr></table>	Definiție	Extracția fizică parțială a cationilor din vin în vederea majorării acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) cu ajutorul schimbătorului de cationi.	Obiective	1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).	2. Producerea de vinuri cu un echilibru senzorial bun.	3. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.	Prescripții	1. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclul acid.	2. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces.	3. Pentru a se evita producerea de fracțiuni de vin, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a vinului tratat în vinul original.	4. Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat.	5. Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească	Compatibil	-
Definiție	Extracția fizică parțială a cationilor din vin în vederea majorării acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului) cu ajutorul schimbătorului de cationi.														
Obiective	1. Majorarea acidității de titrare și a acidității reale (scăderea pH-ului).														
	2. Producerea de vinuri cu un echilibru senzorial bun.														
	3. Promovarea unor caracteristici biologice bune și a menținerii adecvate a calității vinului.														
Prescripții	1. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclul acid.														
	2. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces.														
	3. Pentru a se evita producerea de fracțiuni de vin, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a vinului tratat în vinul original.														
	4. Ca alternativă, rășina ar putea fi introdusă direct în recipientul cu must, în cantitățile necesare, apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat.														
	5. Acidifierea trebuie să se efectueze cu condiția ca aciditatea inițială să nu crească														

<i>Codexului oenologic internațional</i> ⁽¹⁴⁾ .	<table><tr><td></td><td>cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm³. Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm³.</td></tr><tr><td>6.</td><td>Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.</td></tr><tr><td>7.</td><td>Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>, și anume: 7.1. Tratatamentul nu trebuie să diminueze concentrația de cationi metalici din vin sub 300 mg/dm³. 7.2. Tratatamentul nu trebuie să diminueze pH-ul vinului sub 3.0. Diminuarea pH-ului nu trebuie să depășească 0,3 unități de pH.”</td></tr></table>		cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm ³ . Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm ³ .	6.	Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	7.	Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> , și anume: 7.1. Tratatamentul nu trebuie să diminueze concentrația de cationi metalici din vin sub 300 mg/dm ³ . 7.2. Tratatamentul nu trebuie să diminueze pH-ul vinului sub 3.0. Diminuarea pH-ului nu trebuie să depășească 0,3 unități de pH.”				
	cu mai mult de 54 de miliechivalenți/dm ³ . Când mustul și vinul sunt acidificate, creșterea netă cumulată nu trebuie să depășească 54 de miliechivalenți/dm ³ .										
6.	Toate operațiunile se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.										
7.	Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> , și anume: 7.1. Tratatamentul nu trebuie să diminueze concentrația de cationi metalici din vin sub 300 mg/dm ³ . 7.2. Tratatamentul nu trebuie să diminueze pH-ul vinului sub 3.0. Diminuarea pH-ului nu trebuie să depășească 0,3 unități de pH.”										
3.1.2. DEZACIDIFIAREA (6/79) Definiție Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului). Obiectiv Producția de vinuri cu un echilibru senzorial îmbunătățit. Prescripții Obiectivul poate fi realizat: (a) în mod spontan, fie prin precipitarea acidului tartric sub forma bitartratului de potasiu [a se vedea <i>Dezacidifierea fizică; Prescripții</i> (b) ⁽¹⁵⁾], fie prin degradarea acidului malic [a se vedea <i>Dezacidifierea microbiologică cu ajutorul bacteriilor lactice</i> ⁽¹⁶⁾];	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 67 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.2. DEZACIDIFIAREA (6/79)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Producția de vinuri cu un echilibru senzorial îmbunătățit.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Obiectivul poate fi realizat: 1. în mod spontan, fie prin precipitarea acidului tartric sub forma bitartratului de potasiu ca urmare a răcirii vinului, fie prin degradarea acidului malic, în conformitate cu fișa 3.1.2.3. „Dezacidifierea microbiologică realizată cu</td></tr></table>	Tabelul 67 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.2. DEZACIDIFIAREA (6/79)”		Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).	Obiectiv	Producția de vinuri cu un echilibru senzorial îmbunătățit.	Prescripții	Obiectivul poate fi realizat: 1. în mod spontan, fie prin precipitarea acidului tartric sub forma bitartratului de potasiu ca urmare a răcirii vinului, fie prin degradarea acidului malic, în conformitate cu fișa 3.1.2.3. „Dezacidifierea microbiologică realizată cu	Compatibil	-
Tabelul 67 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.2. DEZACIDIFIAREA (6/79)”											
Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului).										
Obiectiv	Producția de vinuri cu un echilibru senzorial îmbunătățit.										
Prescripții	Obiectivul poate fi realizat: 1. în mod spontan, fie prin precipitarea acidului tartric sub forma bitartratului de potasiu ca urmare a răcirii vinului, fie prin degradarea acidului malic, în conformitate cu fișa 3.1.2.3. „Dezacidifierea microbiologică realizată cu										

(b) prin amestecarea cu vinuri mai puțin acide [a se vedea <i>Amestecarea</i> ⁽¹⁷⁾]; (c) prin utilizarea procedurilor fizice [a se vedea <i>Dezacidifierea fizică: Prescripția</i> (b) și <i>Tratamentul rece: obiectivul</i> (a) și prescripțiile corespunzătoare obiectivului (a) ⁽¹⁸⁾] și/sau procedurilor fizico-chimice [a se vedea <i>Tratamentul cu schimbători de ioni</i>; obiectivul (b) ⁽¹⁹⁾]; (d) prin utilizarea unor proceduri chimice [a se vedea <i>Dezacidifierea chimică</i> ⁽²⁰⁾]; (e) prin utilizarea procedurilor microbiologice (a se vedea <i>Dezacidifierea microbiologică realizată cu ajutorul bacteriilor lactice</i>).		ajutorul bacteriilor lactice” (tabelul 70); 2. prin amestecarea cu vinuri mai puțin acide, în conformitate cu fișa 3.5.3. „Amestecarea și combinarea sau asamblarea” (tabelul 135); 3. prin utilizarea procedurilor fizice, în conformitate cu fișa 3.1.2.1. „Dezacidifierea fizică”: prescripția 2 (tabelul 68) și fișa 3.3.4. „Tratamentul de stabilizare la rece”: obiectivul și prescripțiile corespunzătoare obiectivului (tabelul 89) și/sau procedurilor fizico-chimice: 3.1. pentru reducerea acidității totale; 3.2. pentru desulfitarea vinurilor; 3.3. pentru reducerea conținutului de sulfați. 4. prin utilizarea unor proceduri chimice, în conformitate cu fișa 3.1.2.2. „Dezacidifierea chimică” (tabelul 69); 5. prin utilizarea procedurilor microbiologice, în conformitate cu fișa 3.1.2.3. „Dezacidifierea microbiologică realizată cu ajutorul bacteriilor lactice” (tabelul 70).”					
3.1.2.1. DEZACIDIFIEREA FIZICĂ (6/79) Definiție Reducerea acidității totale cu ajutorul unor proceduri fizice. Obiectiv	Tabelul 68 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.2.1. DEZACIDIFIEREA FIZICĂ (6/79)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Reducerea acidității totale cu ajutorul unor proceduri fizice.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Producerea de vinuri:</td></tr></table>	Definiție	Reducerea acidității totale cu ajutorul unor proceduri fizice.	Obiectiv	Producerea de vinuri:	Compatibil	-
Definiție	Reducerea acidității totale cu ajutorul unor proceduri fizice.						
Obiectiv	Producerea de vinuri:						

Producerea de vinuri: (a) a se vedea 3.1.2; (b) stabile din punctul de vedere al precipitării bitartratului de potasiu în exces și a tartratului de calciu în exces. Prescripții Precipitarea bitartratului de potasiu și a tartratului de calciu apare: (a) fie spontan, în timpul depozitării vinului la o temperatură scăzută, (b) fie ca urmare a răcirii vinului (a se vedea Tratatamentul rece).		1. fișa 3.1.2 „Dezacidifierea” (tabelul 67); 2. stabile din punctul de vedere al precipitării bitartratului de potasiu în exces și a tartratului de calciu în exces.			
	Prescripții	Precipitarea bitartratului de potasiu și a tartratului de calciu apare: 1. fie spontan, în timpul depozitării vinului la o temperatură scăzută, 2. fie ca urmare a răcirii vinului, în conformitate cu fișa 3.3.4. „Tratatamentul de stabilizare la rece” (tabelul 89).”			
3.1.2.2. DEZACIDIFIAREA CHIMICĂ (6/79) Clasificare L(+)tartrat de potasiu: auxiliar tehnologic Bitartrat de potasiu: auxiliar tehnologic Carbonat de calciu: auxiliar tehnologic Carbonat acid de potasiu: auxiliar tehnologic Definiție Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține o eventuală cantitate mică de sare dublă de calciu a acizilor L(+)tartric și L(-)malic. Obiective (a) Producerea de vinuri cu un echilibru senzorial mai bun. (b) Favorizarea dezacidifierii biologice. Prescripții (a) Vinul dezacidificat conține cel puțin 1 g/l de acid tartric. (b) Procesul de formare a sării duble (sare de calciu neutră a acizilor tartric și malic) este destinat realizării unei mai mari reduceri a acidității totale, atunci când vinul are un	Tabelul 69 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.2.2. DEZACIDIFIAREA CHIMICĂ (6/79)		Compatibil	-	
	Clasificare	L(+)tartrat de potasiu: auxiliar tehnologic			
		Bitartrat de potasiu: auxiliar tehnologic			
		Carbonat de calciu: auxiliar tehnologic			
		Carbonat acid de potasiu: auxiliar tehnologic			
	Definiție	Reducerea acidității și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin adăugarea de tartrat de potasiu neutru, de carbonat acid de potasiu sau de carbonat de calciu care conține o eventuală cantitate mică de sare dublă de calciu a acizilor L(+)tartric și L(-)malic.			
	Obiective	1. Producerea de vinuri cu un echilibru senzorial mai bun.			
		2. Favorizarea dezacidifierii biologice.			
	Prescripții	1. Vinul dezacidificat conține cel			

conținut ridicat de acid malic, iar doar precipitarea acidului tartric nu se dovedește a fi suficientă. (c) Dezacidifierea chimică trebuie efectuată astfel încât vinurilor obținute să nu le lipsească aciditatea, ținând seama de o posibilă fermentație malolactică ulterioară. (d) Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude. (e) Dacă este necesar, eliminarea dioxidului de carbon în exces poate fi obținută prin clătire cu azot. (f) Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. (g) Produsele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td> puțin 1 g/dm³ de acid tartric. 2. Procesul de formare a sării duble (sare de calciu neutră a acizilor tartric și malic) este destinat realizării unei mai mari reduceri a acidității totale, atunci când vinul are un conținut ridicat de acid malic, iar doar precipitarea acidului tartric nu se dovedește a fi suficientă. 3. Dezacidifierea chimică trebuie efectuată astfel încât vinurilor obținute să nu le lipsească aciditatea, ținând seama de o posibilă fermentație malolactică ulterioară. 4. Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude. 5. Dacă este necesar, eliminarea dioxidului de carbon în exces poate fi obținută prin clătire cu azot. 6. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. 7. Produsele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>		puțin 1 g/dm³ de acid tartric. 2. Procesul de formare a sării duble (sare de calciu neutră a acizilor tartric și malic) este destinat realizării unei mai mari reduceri a acidității totale, atunci când vinul are un conținut ridicat de acid malic, iar doar precipitarea acidului tartric nu se dovedește a fi suficientă. 3. Dezacidifierea chimică trebuie efectuată astfel încât vinurilor obținute să nu le lipsească aciditatea, ținând seama de o posibilă fermentație malolactică ulterioară. 4. Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude. 5. Dacă este necesar, eliminarea dioxidului de carbon în exces poate fi obținută prin clătire cu azot. 6. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. 7. Produsele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”				
	puțin 1 g/dm³ de acid tartric. 2. Procesul de formare a sării duble (sare de calciu neutră a acizilor tartric și malic) este destinat realizării unei mai mari reduceri a acidității totale, atunci când vinul are un conținut ridicat de acid malic, iar doar precipitarea acidului tartric nu se dovedește a fi suficientă. 3. Dezacidifierea chimică trebuie efectuată astfel încât vinurilor obținute să nu le lipsească aciditatea, ținând seama de o posibilă fermentație malolactică ulterioară. 4. Obiectivul dezacidifierii chimice nu trebuie să fie mascarea unei fraude. 5. Dacă este necesar, eliminarea dioxidului de carbon în exces poate fi obținută prin clătire cu azot. 6. Acidifierea chimică și dezacidifierea chimică se exclud reciproc. 7. Produsele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”						
3.1.2.3. DEZACIDIFIAREA MICROBIOLOGICĂ REALIZATĂ CU AJUTORUL BACTERIILOR LACTICE (4/80) Definiție Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin fermentația malolactică. Obiectiv	Tabelul 70 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.2.3. DEZACIDIFIAREA MICROBIOLOGICĂ REALIZATĂ CU AJUTORUL BACTERIILOR LACTICE (4/80)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin fermentația malolactică.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Producerea de vinuri 1. fișa 3.1.2 „Dezacidifierea”</td></tr></table>	Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin fermentația malolactică.	Obiectiv	Producerea de vinuri 1. fișa 3.1.2 „Dezacidifierea”	Compatibil	-
Definiție	Reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului) prin fermentația malolactică.						
Obiectiv	Producerea de vinuri 1. fișa 3.1.2 „Dezacidifierea”						

Producerea de vinuri (a) a se vedea 3.1.2; (b) mai stabile din punct de vedere biologic. Prescripții Pentru îndeplinirea obiectivelor, dezacidifierea microbiologică realizată cu ajutorul bacteriilor lactice se poate efectua fie în mod spontan, fie prin inocularea tulpinilor selectate. (a) Conținutul de dioxid de sulf trebuie să fie limitat, întrucât bacteriile lactice sunt foarte sensibile la prezența acestui compus. (b) Este de dorit ca fermentația malolactică să se efectueze la sfârșitul fermentației alcoolice, pentru a se evita degradarea bacteriană a zaharurilor. (c) Vinul în care trebuie să aibă loc fermentația malolactică trebuie să fie menținut la o temperatură de aproximativ 18 °C. (d) În cazurile în care se utilizează culturi de bacterii lactice selectate, acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>(tabelul 67);</td></tr><tr><td></td><td>2. mai stabile din punct de vedere biologic.</td></tr><tr><td rowspan="5">Prescripții</td><td>Pentru îndeplinirea obiectivelor, dezacidifierea microbiologică realizată cu ajutorul bacteriilor lactice se poate efectua fie în mod spontan, fie prin inocularea tulpinilor selectate.</td></tr><tr><td>1. Conținutul de dioxid de sulf trebuie să fie limitat, întrucât bacteriile lactice sunt foarte sensibile la prezența acestui compus.</td></tr><tr><td>2. Este de dorit ca fermentația malolactică să se efectueze la sfârșitul fermentației alcoolice, pentru a se evita degradarea bacteriană a zaharurilor.</td></tr><tr><td>3. Vinul în care trebuie să aibă loc fermentația malolactică trebuie să fie menținut la o temperatură de aproximativ 18 °C.</td></tr><tr><td>4. În cazurile în care se utilizează culturi de bacterii lactice selectate, acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		(tabelul 67);		2. mai stabile din punct de vedere biologic.	Prescripții	Pentru îndeplinirea obiectivelor, dezacidifierea microbiologică realizată cu ajutorul bacteriilor lactice se poate efectua fie în mod spontan, fie prin inocularea tulpinilor selectate.	1. Conținutul de dioxid de sulf trebuie să fie limitat, întrucât bacteriile lactice sunt foarte sensibile la prezența acestui compus.	2. Este de dorit ca fermentația malolactică să se efectueze la sfârșitul fermentației alcoolice, pentru a se evita degradarea bacteriană a zaharurilor.	3. Vinul în care trebuie să aibă loc fermentația malolactică trebuie să fie menținut la o temperatură de aproximativ 18 °C.	4. În cazurile în care se utilizează culturi de bacterii lactice selectate, acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	(tabelul 67);												
	2. mai stabile din punct de vedere biologic.												
Prescripții	Pentru îndeplinirea obiectivelor, dezacidifierea microbiologică realizată cu ajutorul bacteriilor lactice se poate efectua fie în mod spontan, fie prin inocularea tulpinilor selectate.												
	1. Conținutul de dioxid de sulf trebuie să fie limitat, întrucât bacteriile lactice sunt foarte sensibile la prezența acestui compus.												
	2. Este de dorit ca fermentația malolactică să se efectueze la sfârșitul fermentației alcoolice, pentru a se evita degradarea bacteriană a zaharurilor.												
	3. Vinul în care trebuie să aibă loc fermentația malolactică trebuie să fie menținut la o temperatură de aproximativ 18 °C.												
	4. În cazurile în care se utilizează culturi de bacterii lactice selectate, acestea trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”												
3.1.2.4. DEZACIDIFIEREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 484-2012) Definiție Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte, și membrane bipolare, pe de altă parte. Combinarea membranelor permeabile cu	Tabelul 71 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.1.2.4. DEZACIDIFIEREA CU AJUTORUL UNUI PROCES DE ELECTROLIZĂ CU MEMBRANE (OENO 484-2012) <table><tr><td>Definiție</td><td>Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte,</td></tr></table>	Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte,	Compatibil	-								
Definiție	Metoda fizică de extragere a ionilor din vin sub acțiunea unui câmp electric, folosind membrane permeabile cu anioni, pe de o parte,												

anioni cu membranele bipolare se utilizează pentru gestionarea unei reduceri a acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului). Obiective (a) Corectarea acidității naturale în exces cauzate de condițiile climatice din regiunea viticolă, prin reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului). (b) Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului. Prescripții (a) Consultați fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor ⁽²¹⁾ și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri ⁽²²⁾. (b) Dezacidifierea prin utilizarea unui tratament prin electroodializă cu membrane nu trebuie să vizeze ascunderea unei fraude. (c) Membranele anionice trebuie să fie poziționate astfel încât să permită numai extragerea anionilor și, în special, a acizilor organici din vin. (d) Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și cationii din vin. (e) Vinul obținut dintr-un vin dezacidificat trebuie să conțină cel puțin 1 g/l de acid tartric. (f) Dezacidifierea cu ajutorul proceselor cu membrane și acidifierea se exclud reciproc. (g) Un oenolog sau un tehnician calificat va fi responsabil cu punerea în aplicare a procesului. (h) Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		și membrane bipolare, pe de altă parte. Combinarea membranelor permeabile cu anioni cu membranele bipolare se utilizează pentru gestionarea unei reduceri a acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului). Obiective 1. Corectarea acidității naturale în exces cauzate de condițiile climatice din regiunea viticolă, prin reducerea acidității totale și a acidității reale (creșterea pH-ului). 2. Elaborarea unor vinuri echilibrate din punctul de vedere al gustului. Prescripții 1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor (tabelul 133) și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri (tabelul 136). 2. Dezacidifierea prin utilizarea unui tratament prin electroodializă cu membrane nu trebuie să vizeze ascunderea unei fraude. 3. Membranele anionice trebuie să fie poziționate astfel încât să permită numai extragerea anionilor și, în special, a acizilor organici din vin. 4. Membranele bipolare sunt impermeabile la anionii și cationii din vin. 5. Vinul obținut dintr-un vin dezacidificat trebuie să conțină		
---	--	--	--	--

	<table><tr><td></td><td>cel puțin 1 g/dm³ de acid tartric.</td></tr><tr><td>6.</td><td>Dezacidifierea cu ajutorul proceselor cu membrane și acidifierea se exclud reciproc.</td></tr><tr><td>7.</td><td>Un oenolog sau un tehnician calificat va fi responsabil cu punerea în aplicare a procesului.</td></tr><tr><td>8.</td><td>Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		cel puțin 1 g/dm ³ de acid tartric.	6.	Dezacidifierea cu ajutorul proceselor cu membrane și acidifierea se exclud reciproc.	7.	Un oenolog sau un tehnician calificat va fi responsabil cu punerea în aplicare a procesului.	8.	Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”									
	cel puțin 1 g/dm ³ de acid tartric.																	
6.	Dezacidifierea cu ajutorul proceselor cu membrane și acidifierea se exclud reciproc.																	
7.	Un oenolog sau un tehnician calificat va fi responsabil cu punerea în aplicare a procesului.																	
8.	Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”																	
3.2.1. LIMPEZIREA (OENO 7/99), (OENO 6/04), (OENO 9/04) (OIV-OENO 339A-2009), (OIV-OENO 339B-2009, OENO 417-2011) Clasificare Acid alginic: auxiliar tehnologic Chitină-glucan: auxiliar tehnologic Chitosan: auxiliar tehnologic Ihtiocol: auxiliar tehnologic Caolin: auxiliar tehnologic Gelatină: auxiliar tehnologic Ou (albumină): auxiliar tehnologic Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic Definiție Limpezirea vinului prin adăugarea unor substanțe care precipită particulele în suspensie: — fie prin promovarea sedimentării naturale a acestora din urmă, fie — prin coagularea în jurul particulelor de eliminat și prin antrenarea acestora în sedimente. Obiective (a) Finalizarea limpezirii spontane în cazurile în care aceasta este nesatisfăcătoare. (b) Purificarea vinurilor roșii prin	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 72 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.1. LIMPEZIREA (OENO 7/99), (OENO 6/04), (OENO 9/04) (OIV-OENO 339A-2009), (OIV-OENO 339B-2009, OENO 417-2011)</td></tr><tr><td rowspan="8">Clasificare</td><td>Acid alginic: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Chitină-glucan: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Chitosan: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Ihtiocol: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Caolin: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Gelatină: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Ou (albumină): auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Limpezirea vinului prin adăugarea unor substanțe care precipită particulele în suspensie: 1. fie prin promovarea sedimentării naturale a acestora din urmă, fie 2. prin coagularea în jurul particulelor de eliminat și prin antrenarea acestora în sedimente.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>1. Finalizarea limpezirii spontane în cazurile în care aceasta este</td></tr></table>	Tabelul 72 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.1. LIMPEZIREA (OENO 7/99), (OENO 6/04), (OENO 9/04) (OIV-OENO 339A-2009), (OIV-OENO 339B-2009, OENO 417-2011)		Clasificare	Acid alginic: auxiliar tehnologic	Chitină-glucan: auxiliar tehnologic	Chitosan: auxiliar tehnologic	Ihtiocol: auxiliar tehnologic	Caolin: auxiliar tehnologic	Gelatină: auxiliar tehnologic	Ou (albumină): auxiliar tehnologic	Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic	Definiție	Limpezirea vinului prin adăugarea unor substanțe care precipită particulele în suspensie: 1. fie prin promovarea sedimentării naturale a acestora din urmă, fie 2. prin coagularea în jurul particulelor de eliminat și prin antrenarea acestora în sedimente.	Obiective	1. Finalizarea limpezirii spontane în cazurile în care aceasta este	Compatibil	-
Tabelul 72 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.1. LIMPEZIREA (OENO 7/99), (OENO 6/04), (OENO 9/04) (OIV-OENO 339A-2009), (OIV-OENO 339B-2009, OENO 417-2011)																		
Clasificare	Acid alginic: auxiliar tehnologic																	
	Chitină-glucan: auxiliar tehnologic																	
	Chitosan: auxiliar tehnologic																	
	Ihtiocol: auxiliar tehnologic																	
	Caolin: auxiliar tehnologic																	
	Gelatină: auxiliar tehnologic																	
	Ou (albumină): auxiliar tehnologic																	
	Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic																	
Definiție	Limpezirea vinului prin adăugarea unor substanțe care precipită particulele în suspensie: 1. fie prin promovarea sedimentării naturale a acestora din urmă, fie 2. prin coagularea în jurul particulelor de eliminat și prin antrenarea acestora în sedimente.																	
Obiective	1. Finalizarea limpezirii spontane în cazurile în care aceasta este																	

îndepărtarea unor taninuri și polifenoli. (c) Limpezirea vinurilor cu probleme de casare, cu drojdie amestecată, cu materie colorată insolubilă etc. Prescripții (a) Pentru agenții de limpezire care favorizează doar sedimentarea particulelor, consultați Tratatamentul cu bentonite ⁽²³⁾. (b) Pentru coagularea agenților de limpezire, sunt admise doar produsele următoare: gelatină, albumină și albuș de ou, ihticol, lapte degresat, cazeină, alginați, soluție coloidală de dioxid de siliciu, caolin, cazeinat de potasiu, proteine de origine vegetală, chitosan, chitină-glucan, extracte proteice din drojdii. (c) Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile Codexului oenologic internațional.				
	Prescripții	1. Pentru agenții de limpezire care favorizează doar sedimentarea particulelor, se respectă normele privind tratamentul cu bentonite, în conformitate cu Codul practicilor oenologice al OIV. 2. Pentru coagularea agenților de limpezire, sunt admise doar produsele următoare: gelatină, albumină și albuș de ou, ihticol, lapte degresat, cazeină, alginați, soluție coloidală de dioxid de siliciu, caolin, cazeinat de potasiu, proteine de origine vegetală, chitosan, chitină-glucan, extracte proteice din drojdii. 3. Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile Codexului oenologic internațional.”		
	Tabelul 73 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.2. FILTRAREA (2/89)		Compatibil	-
	Clasificare	Diatomit: auxiliar tehnologic		
	Perlit: auxiliar tehnologic			
Definiție	Procesul fizic prin care vinul trece prin filtre adecvate care rețin particulele aflate în suspensie.			
	Obiective			
1. Limpezirea vinului, prin etape succesive, dacă este necesar				

dacă este necesar (filtrare în vederea limpezirii). (b) Obținerea stabilității biologice a vinului prin eliminarea microorganismelor (filtrare sterilizantă). Prescripții Filtrarea se poate efectua: (a) prin depunerea continuă, utilizând aditivi adecvați, precum diatomit, perlit, celuloză...; (b) pe straturi de celuloză sau pe alte materiale adecvate; (c) pe membrane minerale sau organice cu o porozitate de minimum 0,2 μm (microfiltrare). Materialele de filtrare utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .		(filtrare în vederea limpezirii).		
		2. Obținerea stabilității biologice a vinului prin eliminarea microorganismelor (filtrare sterilizantă).		
	Prescripții	Filtrarea se poate efectua: 1. prin depunerea continuă, utilizând aditivi adecvați, precum diatomit, perlit, celuloză; 2. pe straturi de celuloză sau pe alte materiale adecvate; 3. pe membrane minerale sau organice cu o porozitate de minimum 0,2 μm (microfiltrare). Materialele de filtrare utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
3.2.2.1. FILTRAREA PRIN DEPUNERE CONTINUĂ (1/90) Definiție Filtrarea vinului, după formarea unui strat de filtrare, care este apoi alimentat permanent prin adăugarea continuă de material de filtrare în vinul care trebuie limpezit. Obiectiv Obținerea unui nivel adecvat de limpezire, într-o anumită etapă tehnologică, prin eliminarea substanțelor aflate în suspensie în vin. Prescripții (a) Natura materialului de filtrare (cum ar fi diatomit, perlit și celuloză) și doza necesară sunt stabilite în funcție de turbiditatea vinului și de limpezirea dorită. (b) Materialele de filtrare utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	Tabelul 74 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.2.1. FILTRAREA PRIN DEPUNERE CONTINUĂ (1/90)		Compatibil	-
	Definiție	Filtrarea vinului, după formarea unui strat de filtrare, care este apoi alimentat permanent prin adăugarea continuă de material de filtrare în vinul care trebuie limpezit.		
	Obiectiv	Obținerea unui nivel adecvat de limpezire, într-o anumită etapă tehnologică, prin eliminarea substanțelor aflate în suspensie în vin.		
	Prescripții	1. Natura materialului de filtrare (cum ar fi diatomit, perlit și celuloză) și doza necesară sunt stabilite în funcție de turbiditatea vinului și de limpezirea dorită.		

		2. Materialele de filtrare utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
3.2.3. PRITOCIREA (16/70), (OENO 6/02) Clasificare Azot: auxiliar tehnologic Argon: auxiliar tehnologic Definiție Operațiune care implică transferul vinului dintr-un recipient cu vin într-un alt recipient, ceea ce permite separarea de lichid a depozitelor solide. Obiective (a) Separarea vinului de drojdie și/sau de depozitele rezultate în urma adăugării agenților de limpezire, depozitate pe fundul recipientului. (b) Separarea vinului de microorganisme, la sfârșitul fermentației alcoolice și/sau malolactice, sau de sedimentele bacteriene sau de drojdie. (c) Permitea efectuării tuturor operațiunilor de vinificare, tratament sau transportare a vinurilor. (d) Permitea stabilizării tartrice prin răcire și prin separarea cristalelor tartrice (bitartrat de potasiu și tartrat de calciu). Prescripții Pritocirea poate avea loc: (a) fie în absența aerului, pentru a se evita oxidarea; (b) fie cu aerare, în vederea eliminării hidrogenului sulfurat, a reducerii dioxidului de carbon sau a creării oxidării controlate, (c) fie la temperatura camerei sau după răcire, pentru evitarea unei eventuale pierderi de gaz carbonic, (d) fie prin utilizarea principiului vaselor comunicante, cu pompe sau recipiente	Tabelul 75 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.3. PRITOCIREA (16/70), (OENO 6/02)		Compatibil	-
	Clasificare	Azot: auxiliar tehnologic Argon: auxiliar tehnologic		
	Definiție	Operațiune care implică transferul vinului dintr-un recipient cu vin într-un alt recipient, ceea ce permite separarea de lichid a depozitelor solide.		
	Obiective	1. Separarea vinului de drojdie și/sau de depozitele rezultate în urma adăugării agenților de limpezire, depozitate pe fundul recipientului.		
		2. Separarea vinului de microorganisme, la sfârșitul fermentației alcoolice și/sau malolactice, sau de sedimentele bacteriene sau de drojdie.		
		3. Permitea efectuării tuturor operațiunilor de vinificare, tratament sau transportare a vinurilor.		
		4. Permitea stabilizării tartrice prin răcire și prin separarea cristalelor tartrice (bitartrat de potasiu și tartrat de calciu).		
Prescripții	Pritocirea poate avea loc: 1. fie în absența aerului, pentru a se evita oxidarea; 2. fie cu aerare, în vederea eliminării hidrogenului sulfurat, a reducerii dioxidului de carbon sau a creării oxidării			

manuale; (e) în cazul pritoririi în absența aerului, recipientul care trebuie umplut trebuie să devină inert prin intermediul dioxidului de carbon, al azotului sau al argonului. Aceste gaze trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	controlate, 3. fie la temperatura camerei sau după răcire, pentru evitarea unei eventuale pierderi de gaz carbonic, 4. fie prin utilizarea principiului vaselor comunicante, cu pompe sau recipiente manuale; 5. în cazul pritoririi în absența aerului, recipientul care trebuie umplut trebuie să devină inert prin intermediul dioxidului de carbon, al azotului sau al argonului. Aceste gaze trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”											
3.2.4. TRATAMENTUL CU DIOXID DE SILICIU (1/91) Clasificare Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea unei soluții coloidale (gel) de dioxid de siliciu în vin, combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase sau, eventual, cu alți agenți de limpezire proteici. Obiectiv Obținerea floculării gelatinei și, eventual, a altor agenți de limpezire proteici, în vederea limpezirii. Prescripții (a) Produsul este adăugat la vinurile tinere albe și roze și, ocazional, la vinurile roșii. (b) Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluțiilor coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei sau, eventual, ale altor agenți de limpezire proteici. (c) Produsele trebuie să respecte prescripțiile	Tabelul 76 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.4. TRATAMENTUL CU DIOXID DE SILICIU (1/91)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea unei soluții coloidale (gel) de dioxid de siliciu în vin, combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase sau, eventual, cu alți agenți de limpezire proteici.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Obținerea floculării gelatinei și, eventual, a altor agenți de limpezire proteici, în vederea limpezirii.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Produsul este adăugat la vinurile tinere albe și roze și, ocazional, la vinurile roșii.</td></tr><tr><td>2. Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluțiilor coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei sau, eventual, ale</td></tr></table>	Clasificare	Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea unei soluții coloidale (gel) de dioxid de siliciu în vin, combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase sau, eventual, cu alți agenți de limpezire proteici.	Obiectiv	Obținerea floculării gelatinei și, eventual, a altor agenți de limpezire proteici, în vederea limpezirii.	Prescripții	1. Produsul este adăugat la vinurile tinere albe și roze și, ocazional, la vinurile roșii.	2. Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluțiilor coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei sau, eventual, ale	Compatibil	-
Clasificare	Soluție coloidală de dioxid de siliciu: auxiliar tehnologic											
Definiție	Adăugarea unei soluții coloidale (gel) de dioxid de siliciu în vin, combinată cu adăugarea unei soluții gelatinoase sau, eventual, cu alți agenți de limpezire proteici.											
Obiectiv	Obținerea floculării gelatinei și, eventual, a altor agenți de limpezire proteici, în vederea limpezirii.											
Prescripții	1. Produsul este adăugat la vinurile tinere albe și roze și, ocazional, la vinurile roșii.											
	2. Sunt necesare analize preliminare pentru a se stabili dozele optime ale soluțiilor coloidale de dioxid de siliciu și ale gelatinei sau, eventual, ale											

<i>Codexului oenologic internațional.</i>	<table><tr><td></td><td>altor agenți de limpezire proteici.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Produsele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>”</td></tr></table>		altor agenți de limpezire proteici.	3.	Produsele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”									
	altor agenți de limpezire proteici.													
3.	Produsele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”													
3.2.6. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70, OENO 613-2019) Definiție Adăugarea de taninuri în vin. Obiective (a) Facilitarea stabilizării vinurilor prin precipitarea parțială a materiei proteinice în exces; (b) Facilitarea limpezirii vinurilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii; (c) Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidazăică a compușilor vinului; (d) Încurajarea exprimării, stabilizării și menținerii culorii în cazul vinurilor roșii. Prescripție Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 77 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.6. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70, OENO 613-2019)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de taninuri în vin.</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Facilitarea stabilizării vinurilor prin precipitarea parțială a materiei proteinice în exces.</td></tr><tr><td>2. Facilitarea limpezirii vinurilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii.</td></tr><tr><td>3. Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidazăică a compușilor vinului.</td></tr><tr><td>4. Încurajarea exprimării, stabilizării și menținerii culorii în cazul vinurilor roșii.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>”</td></tr></table>	Tabelul 77 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.6. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70, OENO 613-2019)”		Definiție	Adăugarea de taninuri în vin.	Obiective	1. Facilitarea stabilizării vinurilor prin precipitarea parțială a materiei proteinice în exces.	2. Facilitarea limpezirii vinurilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii.	3. Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidazăică a compușilor vinului.	4. Încurajarea exprimării, stabilizării și menținerii culorii în cazul vinurilor roșii.	Prescripție	Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”	Compatibil	-
Tabelul 77 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.6. ADĂUGAREA DE TANINURI (16/70, OENO 613-2019)”														
Definiție	Adăugarea de taninuri în vin.													
Obiective	1. Facilitarea stabilizării vinurilor prin precipitarea parțială a materiei proteinice în exces.													
	2. Facilitarea limpezirii vinurilor cu ajutorul unor agenți de limpezire proteici și prevenirea supracleirii.													
	3. Contribuție la protejarea antioxidantă și antioxidazăică a compușilor vinului.													
	4. Încurajarea exprimării, stabilizării și menținerii culorii în cazul vinurilor roșii.													
Prescripție	Taninurile utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”													
3.2.7. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 8/04) Clasificare Proteine de origine vegetală din grâu: auxiliar tehnologic Proteine de origine vegetală din mazăre: auxiliar tehnologic Proteine de origine vegetală din cartofi: auxiliar tehnologic Obiective Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea vinurilor în vederea îmbunătățirii clarității, stabilității și a	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 78 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.7. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 8/04)”</td></tr><tr><td rowspan="3">Clasificare</td><td>Proteine de origine vegetală din grâu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Proteine de origine vegetală din mazăre: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Proteine de origine vegetală din cartofi: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea vinurilor în vederea îmbunătățirii clarității, stabilității și a</td></tr></table>	Tabelul 78 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.7. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 8/04)”		Clasificare	Proteine de origine vegetală din grâu: auxiliar tehnologic	Proteine de origine vegetală din mazăre: auxiliar tehnologic	Proteine de origine vegetală din cartofi: auxiliar tehnologic	Obiective	Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea vinurilor în vederea îmbunătățirii clarității, stabilității și a	Compatibil	-			
Tabelul 78 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.7. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA PROTEINELOR DE ORIGINE VEGETALĂ (OENO 8/04)”														
Clasificare	Proteine de origine vegetală din grâu: auxiliar tehnologic													
	Proteine de origine vegetală din mazăre: auxiliar tehnologic													
	Proteine de origine vegetală din cartofi: auxiliar tehnologic													
Obiective	Utilizarea materiei proteice de origine vegetală pentru limpezirea vinurilor în vederea îmbunătățirii clarității, stabilității și a													

proprietăților gustative ale acestora. Prescripții 1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 50 g/hl. După pritocire, vinurile sunt analizate (turbiditate, culoare, absorbanță la 280 nm) și gustate. Doza reținută corespunde eșantionului care clarifică vinul fără exces și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul. 2. Proteinele de origine vegetală pot fi utilizate cu alte produse admise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul. 3. Proteinele de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>proprietăților gustative ale acestora.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 0,5 g/dm³. După pritocire, vinurile sunt analizate (turbiditate, culoare, absorbantă la 280 nm) și gustate. Doza reținută corespunde eșantionului care clarifică vinul fără exces și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul.</td></tr><tr><td>2. Proteinele de origine vegetală pot fi utilizate cu alte produse admise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul.</td></tr><tr><td>3. Proteinele de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		proprietăților gustative ale acestora.	Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 0,5 g/dm³. După pritocire, vinurile sunt analizate (turbiditate, culoare, absorbantă la 280 nm) și gustate. Doza reținută corespunde eșantionului care clarifică vinul fără exces și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul.	2. Proteinele de origine vegetală pot fi utilizate cu alte produse admise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul.	3. Proteinele de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”					
	proprietăților gustative ale acestora.											
Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unui test preliminar. Doza maximă de utilizare trebuie să fie mai mică de 0,5 g/dm³. După pritocire, vinurile sunt analizate (turbiditate, culoare, absorbantă la 280 nm) și gustate. Doza reținută corespunde eșantionului care clarifică vinul fără exces și oferă un rezultat mai bun în ceea ce privește gustul.											
	2. Proteinele de origine vegetală pot fi utilizate cu alte produse admise, cum ar fi taninurile, bentonita, silicagelul.											
	3. Proteinele de origine vegetală trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
3.2.8. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA FILTRABILITĂȚII VINURILOR (OENO 15/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) Clasificare Arabinanaze: auxiliar tehnologic Celulaze: auxiliar tehnologic Pectin liaze: auxiliar tehnologic Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic Hemicelulaze: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea la vin a unor preparate enzimatică care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care creează obstrucții și care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de	Tabelul 79 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.8. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA FILTRABILITĂȚII VINURILOR (OENO 15/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) <table><tr><td rowspan="6">Clasificare</td><td>Arabinanaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Celulaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Pectin liaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Hemicelulaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la vin a unor preparate enzimatică care includ activități</td></tr></table>	Clasificare	Arabinanaze: auxiliar tehnologic	Celulaze: auxiliar tehnologic	Pectin liaze: auxiliar tehnologic	Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic	Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic	Hemicelulaze: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea la vin a unor preparate enzimatică care includ activități	Compatibil	-
Clasificare	Arabinanaze: auxiliar tehnologic											
	Celulaze: auxiliar tehnologic											
	Pectin liaze: auxiliar tehnologic											
	Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic											
	Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic											
	Hemicelulaze: auxiliar tehnologic											
Definiție	Adăugarea la vin a unor preparate enzimatică care includ activități											

vinificare, precum și degradarea macromoleculelor coloidale de origine bacteriană sau fungică. Activitățile enzimatic implicate în îmbunătățirea filtrabilității vinurilor includ, în special, arabinanazele, ramnogalacturonazele, hemicelulazele și, într-o măsură mai mică, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele, precum și beta-glucanazele, dacă vinurile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> sau au un conținut ridicat de glucan din pereții celulari ai drojdiei. Obiectiv Îmbunătățirea filtrabilității vinurilor prin hidroliza specifică a coloizilor. Prescripție Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td> prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care creează obstrucții și care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de vinificare, precum și degradarea macromoleculelor coloidale de origine bacteriană sau fungică. Activitățile enzimatic implicate în îmbunătățirea filtrabilității vinurilor includ, în special, arabinanazele, ramnogalacturonazele, hemicelulazele și, într-o măsură mai mică, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele, precum și beta-glucanazele, dacă vinurile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> sau au un conținut ridicat de glucan din pereții celulari ai drojdiei. </td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Îmbunătățirea filtrabilității vinurilor prin hidroliza specifică a coloizilor.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care creează obstrucții și care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de vinificare, precum și degradarea macromoleculelor coloidale de origine bacteriană sau fungică. Activitățile enzimatic implicate în îmbunătățirea filtrabilității vinurilor includ, în special, arabinanazele, ramnogalacturonazele, hemicelulazele și, într-o măsură mai mică, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele, precum și beta-glucanazele, dacă vinurile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> sau au un conținut ridicat de glucan din pereții celulari ai drojdiei.	Obiectiv	Îmbunătățirea filtrabilității vinurilor prin hidroliza specifică a coloizilor.	Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care creează obstrucții și care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de vinificare, precum și degradarea macromoleculelor coloidale de origine bacteriană sau fungică. Activitățile enzimatic implicate în îmbunătățirea filtrabilității vinurilor includ, în special, arabinanazele, ramnogalacturonazele, hemicelulazele și, într-o măsură mai mică, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele, precum și beta-glucanazele, dacă vinurile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> sau au un conținut ridicat de glucan din pereții celulari ai drojdiei.								
Obiectiv	Îmbunătățirea filtrabilității vinurilor prin hidroliza specifică a coloizilor.								
Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”								
3.2.9. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ELIBERAREA COMPUȘILOR AROMATICI DIN PRECURSORI GLICOZILAȚI (OENO 17/04, OENO 498-2013) Clasificare Glicozidaze: auxiliar tehnologic Glucozidaze: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea la vin a unor preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substantelor aromatice	Tabelul 80 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.9. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ELIBERAREA COMPUȘILOR AROMATICI DIN PRECURSORI GLICOZILAȚI (OENO 17/04, OENO 498-2013) <table><tr><td rowspan="2">Clasificare</td><td>Glicozidaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Glucozidaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la vin a unor preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substanțelor aromatice</td></tr></table>	Clasificare	Glicozidaze: auxiliar tehnologic	Glucozidaze: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea la vin a unor preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substanțelor aromatice	Compatibil	-	
Clasificare	Glicozidaze: auxiliar tehnologic								
	Glucozidaze: auxiliar tehnologic								
Definiție	Adăugarea la vin a unor preparate enzimatic care includ activități de catalizare a hidrolizei dozei de zaharide a substanțelor aromatice								

glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de vinificare. Activitățile enzimatic implicate în eliberarea substanțelor aromatizante sunt glicozidazele și glucozidazele. Obiectiv Îmbunătățirea potențialului aromatic al vinului. Prescripție Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td> glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de vinificare. Activitățile enzimatic implicate în eliberarea substanțelor aromatizante sunt glicozidazele și glucozidazele. </td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Îmbunătățirea potențialului aromatic al vinului.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de vinificare. Activitățile enzimatic implicate în eliberarea substanțelor aromatizante sunt glicozidazele și glucozidazele.	Obiectiv	Îmbunătățirea potențialului aromatic al vinului.	Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”				
	glicozilate (precursori ai aromelor) ale strugurilor care au ajuns în must și în vin în timpul procesului de vinificare. Activitățile enzimatic implicate în eliberarea substanțelor aromatizante sunt glicozidazele și glucozidazele.										
Obiectiv	Îmbunătățirea potențialului aromatic al vinului.										
Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
3.2.10. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA SOLUBILIZĂRII COMPUȘILOR DROJDIEI (OENO 18/04) Clasificare Beta-glucanaze: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea la vin în timpul vinificării pe drojdie a unor preparate enzimatic, în special cu activități beta-glucanaze care catalizează degradarea pereților celulari ai drojdiei. Obiective (a) Facilitarea eliberării în vin a compușilor solubili în drojdie. (b) Îmbunătățirea stabilității coloidale a vinurilor. Prescripție Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 81 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.10. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA SOLUBILIZĂRII COMPUȘILOR DROJDIEI (OENO 18/04) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Beta-glucanaze: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la vin în timpul vinificării pe drojdie a unor preparate enzimatic, în special cu activități beta-glucanaze care catalizează degradarea pereților celulari ai drojdiei.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td> 1. Facilitarea eliberării în vin a compușilor solubili în drojdie. 2. Îmbunătățirea stabilității coloidale a vinurilor. </td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Beta-glucanaze: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea la vin în timpul vinificării pe drojdie a unor preparate enzimatic, în special cu activități beta-glucanaze care catalizează degradarea pereților celulari ai drojdiei.	Obiective	1. Facilitarea eliberării în vin a compușilor solubili în drojdie. 2. Îmbunătățirea stabilității coloidale a vinurilor.	Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Clasificare	Beta-glucanaze: auxiliar tehnologic										
Definiție	Adăugarea la vin în timpul vinificării pe drojdie a unor preparate enzimatic, în special cu activități beta-glucanaze care catalizează degradarea pereților celulari ai drojdiei.										
Obiective	1. Facilitarea eliberării în vin a compușilor solubili în drojdie. 2. Îmbunătățirea stabilității coloidale a vinurilor.										
Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
3.2.11. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU LIMPEZIREA VINURILOR (OENO 12/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) Clasificare Arabinanaze: auxiliar tehnologic	Tabelul 82 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.11. UTILIZAREA ENZIMELOR PENTRU LIMPEZIREA VINURILOR (OENO 12/04, OENO 498-2013, OENO 682-2021) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Arabinanaze: auxiliar tehnologic</td></tr></table>	Clasificare	Arabinanaze: auxiliar tehnologic	Compatibil	-						
Clasificare	Arabinanaze: auxiliar tehnologic										

Celulaze: auxiliar tehnologic Pectin liaze: auxiliar tehnologic Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic Hemicelulaze: auxiliar tehnologic Beta-glucanaze: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea la vin a unor preparate enzimaticice care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care au ajuns în must și în vin, precum și a macromoleculelor de origine bacteriană sau fungică. Activitățile enzimaticice implicate în limpezirea vinurilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele și hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă vinurile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca Botrytis cinerea. Obiectiv Facilitarea limpezirii vinurilor. Prescripție Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile Codexului oenologic internațional.		Celulaze: auxiliar tehnologic						
		Pectin liaze: auxiliar tehnologic						
		Pectin-metil-esteraze: auxiliar tehnologic						
		Poligalacturonaze: auxiliar tehnologic						
		Hemicelulaze: auxiliar tehnologic						
		Beta-glucanaze: auxiliar tehnologic						
	Definiție	Adăugarea la vin a unor preparate enzimaticice care includ activități prin care se catalizează degradarea macromoleculelor de struguri care au ajuns în must și în vin, precum și a macromoleculelor de origine bacteriană sau fungică.						
		Activitățile enzimaticice implicate în limpezirea vinurilor includ, în special, poligalacturonazele, pectin liazele, pectin-metil-esterazele și, într-o măsură mai mică, arabinanazele, ramnogalacturonazele, celulazele și hemicelulazele, precum și beta-glucanazele, dacă vinurile sunt obținute din struguri afectați de ciuperca Botrytis cinerea.						
Obiectiv	Facilitarea limpezirii vinurilor.							
Prescripție	Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile Codexului oenologic internațional.”							
3.2.12. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA DE CHITOSAN (OIV-OENO 337A-2009) Clasificare Chitosan: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii vinurilor.	Tabelul 83 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.12. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA DE CHITOSAN (OIV-OENO 337A-2009) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Chitosan: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii vinurilor.</td></tr></table>		Clasificare	Chitosan: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii vinurilor.	Compatibil	-
Clasificare	Chitosan: auxiliar tehnologic							
Definiție	Adăugarea de chitosan de origine fungică în vederea limpezirii vinurilor.							

Obiective (a) Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. (b) Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces. Prescripții (a) Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 100 g/hl. (b) Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. (c) Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse autorizate. (d) Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td>Obiective</td><td> 1. Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. 2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces. </td></tr><tr><td>Prescripții</td><td> 1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 1 g/dm³. 2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. 3. Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse permise. 4. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>	Obiective	1. Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. 2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces.	Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 1 g/dm³. 2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. 3. Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse permise. 4. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”				
Obiective	1. Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. 2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces.								
Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 1 g/dm³. 2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. 3. Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse permise. 4. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”								
3.2.13. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA DE CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 337B-2009) Definiție Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în scopul limpezirii vinurilor Obiective (a) Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie (b) Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces. Prescripții (a) Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite după o testare preliminară. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 100 g/hl. (b) Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice.	Tabelul 84 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.13. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA DE CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 337B-2009)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în scopul limpezirii vinurilor</td></tr><tr><td>Obiective</td><td> 1. Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. 2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces. </td></tr><tr><td>Prescripții</td><td> 1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite după o testare </td></tr></table>	Definiție	Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în scopul limpezirii vinurilor	Obiective	1. Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. 2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces.	Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite după o testare	Compatibil	-
Definiție	Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în scopul limpezirii vinurilor								
Obiective	1. Reducerea turbidității prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. 2. Efectuarea unui tratament pentru prevenirea casării proteice, prin precipitarea parțială a materiei proteice în exces.								
Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite după o testare								

(c) Chitina-glucan de origine fungică poate fi utilizată individual sau împreună cu alte produse autorizate. (d) Chitina-glucan trebuie să respecte cerințele Codexului oenologic internațional.	<table><tr><td></td><td>preliminară. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 1 g/dm³.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Chitina-glucan de origine fungică poate fi utilizată individual sau împreună cu alte produse permise.</td></tr><tr><td>4.</td><td>Chitina-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		preliminară. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 1 g/dm ³ .	2.	Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice.	3.	Chitina-glucan de origine fungică poate fi utilizată individual sau împreună cu alte produse permise.	4.	Chitina-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”						
	preliminară. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească 1 g/dm ³ .														
2.	Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice.														
3.	Chitina-glucan de origine fungică poate fi utilizată individual sau împreună cu alte produse permise.														
4.	Chitina-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
3.2.14. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA EXTRACTELOR PROTEICE DIN DROJDII (OENO 417-2011) Clasificare Extrakte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de extrakte proteice din drojdii pentru limpezirea vinurilor. Obiective (a) Reducerea turbidității vinurilor prin precipitarea particulelor aflate în suspensie. (b) Menținerea caracteristicilor cromatice ale vinurilor. (c) Eliminarea taninurilor în exces. (d) Îmbunătățirea filtrabilității vinului. Prescripții (a) Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire). (b) Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită în urma unui test de eficiență desfășurat în laborator, nu trebuie să depășească 60 g/hl pentru vinul roșu și 30 g/hl pentru vinul alb și roze. (c) Extraktele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte	Tabelul 85 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.14. LIMPEZIREA PRIN UTILIZAREA EXTRACTELOR PROTEICE DIN DROJDII (OENO 417-2011)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Extrakte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de extrakte proteice din drojdii pentru limpezirea vinurilor.</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Reducerea turbidității vinurilor prin precipitarea particulelor aflate în suspensie.</td></tr><tr><td>2. Menținerea caracteristicilor cromatice ale vinurilor.</td></tr><tr><td>3. Eliminarea taninurilor în exces.</td></tr><tr><td>4. Îmbunătățirea filtrabilității vinului.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire).</td></tr><tr><td>2. Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită în urma unui test de eficiență desfășurat în laborator, nu trebuie să depășească 0,6 g/dm³ pentru vinul roșu și 0,3 g/dm³ pentru</td></tr></table>	Clasificare	Extrakte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de extrakte proteice din drojdii pentru limpezirea vinurilor.	Obiective	1. Reducerea turbidității vinurilor prin precipitarea particulelor aflate în suspensie.	2. Menținerea caracteristicilor cromatice ale vinurilor.	3. Eliminarea taninurilor în exces.	4. Îmbunătățirea filtrabilității vinului.	Prescripții	1. Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire).	2. Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită în urma unui test de eficiență desfășurat în laborator, nu trebuie să depășească 0,6 g/dm ³ pentru vinul roșu și 0,3 g/dm ³ pentru	Compatibil	-
Clasificare	Extrakte proteice din drojdii: auxiliar tehnologic														
Definiție	Adăugarea de extrakte proteice din drojdii pentru limpezirea vinurilor.														
Obiective	1. Reducerea turbidității vinurilor prin precipitarea particulelor aflate în suspensie.														
	2. Menținerea caracteristicilor cromatice ale vinurilor.														
	3. Eliminarea taninurilor în exces.														
	4. Îmbunătățirea filtrabilității vinului.														
Prescripții	1. Dozele utilizate sunt stabilite în prealabil prin intermediul analizelor de laborator (punctul de limpezire).														
	2. Doza maximă care trebuie utilizată, stabilită în urma unui test de eficiență desfășurat în laborator, nu trebuie să depășească 0,6 g/dm ³ pentru vinul roșu și 0,3 g/dm ³ pentru														

produse de limpezire autorizate. (d) Depozitele rămase în urma limpezirii trebuie să fie eliminate din vin prin proceduri fizice. (e) Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td> vinul alb și roze. </td></tr><tr><td></td><td> 3. Extractele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte produse de limpezire permise. </td></tr><tr><td></td><td> 4. Depozitele rămase în urma limpezirii trebuie să fie eliminate din vin prin proceduri fizice. </td></tr><tr><td></td><td> 5. Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>		vinul alb și roze.		3. Extractele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte produse de limpezire permise.		4. Depozitele rămase în urma limpezirii trebuie să fie eliminate din vin prin proceduri fizice.		5. Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”		
	vinul alb și roze.										
	3. Extractele proteice din drojdii pot fi utilizate individual sau împreună cu alte produse de limpezire permise.										
	4. Depozitele rămase în urma limpezirii trebuie să fie eliminate din vin prin proceduri fizice.										
	5. Extractele proteice din drojdii trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”										
3.2.15. UTILIZAREA PLĂCILOR FILTRANTE CARE CONȚIN ZEOLIȚI DE TIP Y-FAUJASIT PENTRU ADSORBȚIA HALOANISOLILOR (OENO 444-2016) Definiție Tratamentul prin utilizarea unei plăci filtrante care conține zeoliți de tip Y-faujasit, aplicată în timpul filtrării. Obiective (a) Reducerea concentrației de haloanisoli care cauzează mirosuri neplăcute ale vinurilor, sub pragul lor de percepție senzorială. Prescripții (a) Tratamentul trebuie să fie efectuat pentru vinurile clarificate. (b) Plăcile filtrante trebuie să fie curățate și dezinfectate înainte de filtrare. (c) Aplicarea zeoliților de tip Y-faujasit trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 86 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.2.15. UTILIZAREA PLĂCILOR FILTRANTE CARE CONȚIN ZEOLIȚI DE TIP Y-FAUJASIT PENTRU ADSORBȚIA HALOANISOLILOR (OENO 444-2016)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Tratamentul prin utilizarea unei plăci filtrante care conține zeoliți de tip Y-faujasit, aplicată în timpul filtrării.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Reducerea concentrației de haloanisoli care cauzează mirosuri neplăcute ale vinurilor, sub pragul lor de percepție senzorială.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Tratamentul trebuie să fie efectuat pentru vinurile clarificate.</td></tr><tr><td>2. Plăcile filtrante trebuie să fie curățate și dezinfectate înainte de filtrare.</td></tr><tr><td>3. Aplicarea zeoliților de tip Y-faujasit trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Definiție	Tratamentul prin utilizarea unei plăci filtrante care conține zeoliți de tip Y-faujasit, aplicată în timpul filtrării.	Obiective	Reducerea concentrației de haloanisoli care cauzează mirosuri neplăcute ale vinurilor, sub pragul lor de percepție senzorială.	Prescripții	1. Tratamentul trebuie să fie efectuat pentru vinurile clarificate.	2. Plăcile filtrante trebuie să fie curățate și dezinfectate înainte de filtrare.	3. Aplicarea zeoliților de tip Y-faujasit trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Definiție	Tratamentul prin utilizarea unei plăci filtrante care conține zeoliți de tip Y-faujasit, aplicată în timpul filtrării.										
Obiective	Reducerea concentrației de haloanisoli care cauzează mirosuri neplăcute ale vinurilor, sub pragul lor de percepție senzorială.										
Prescripții	1. Tratamentul trebuie să fie efectuat pentru vinurile clarificate.										
	2. Plăcile filtrante trebuie să fie curățate și dezinfectate înainte de filtrare.										
	3. Aplicarea zeoliților de tip Y-faujasit trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
3.3.1. ÎNDEPĂRTAREA FIERULUI (16/70) Clasificare	Tabelul 87 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.1. ÎNDEPĂRTAREA FIERULUI (16/70)”	Compatibil	-								

Hexacianoferat de potasiu (II): auxiliar tehnologic Fitat de calciu: auxiliar tehnologic Definiție Tratamentul destinat eliminării fierului în exces din vin. Obiectiv Prevenirea casării ferice. Prescripție Se utilizează unul dintre tratamentele următoare, cu sau fără o oxigenare combinată: adăugarea taninurilor și limpezirea; adăugarea de fitat de calciu; utilizarea de ferocianură de potasiu; utilizarea de carbon pentru îndepărtarea fierului (neautorizată); utilizarea acidului citric.	Clasificare	Hexacianoferat de potasiu (II): auxiliar tehnologic		
		Fitat de calciu: auxiliar tehnologic		
	Definiție	Tratamentul destinat eliminării fierului în exces din vin.		
	Obiectiv	Prevenirea casării ferice.		
	Prescripție	Se utilizează unul dintre tratamentele următoare, cu sau fără o oxigenare combinată: adăugarea taninurilor și limpezirea; adăugarea de fitat de calciu; utilizarea de ferocianură de potasiu; utilizarea de carbon pentru îndepărtarea fierului (nepermisă); utilizarea acidului citric.”		
3.3.3. STABILIZAREA TARTRATULUI PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 1/93, OENO 447-2011) Definiție Operațiune care constă în trecerea vinului printr-o coloană de rășină polimerizată care reacționează ca un polielectrolit insolubil ai cărui cationi pot fi schimbați cu cationii mediului înconjurător. Obiectiv Obținerea unui vin stabil din punctul de vedere al stabilității tartrice: — în ceea ce privește bitartratul de potasiu; — în ceea ce privește tartratul de calciu (și alte săruri ale calciului). Prescripții (a) Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces. — Vinul poate fi tratat inițial la rece. — Numai fracțiunea minimă dintr-un vin necesară pentru obținerea stabilității va fi	Tabelul 88 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.3. STABILIZAREA TARTRATULUI PRIN TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE CATIONI (OENO 1/93, OENO 447-2011)		Compatibil	-
	Definiție	Operațiune care constă în trecerea vinului printr-o coloană de rășină polimerizată care reacționează ca un polielectrolit insolubil ai cărui cationi pot fi schimbați cu cationii mediului înconjurător.		
	Obiectiv	Obținerea unui vin stabil din punctul de vedere al stabilității tartrice: 1. în ceea ce privește bitartratul de potasiu; 2. în ceea ce privește tartratul de calciu (și alte săruri ale calciului).		
	Prescripții	1. Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces. 1.1. Vinul poate fi tratat inițial		

tratată cu schimbători de cationi. (b) Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid. (c) Întregul proces se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specialist. (d) Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și nu trebuie să genereze modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale vinului.	<table><tr><td></td><td> la rece. 1.2. Numai fracțiunea minimă dintr-un vin necesară pentru obținerea stabilității va fi tratată cu schimbători de cationi. </td></tr><tr><td></td><td> 2. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid. </td></tr><tr><td></td><td> 3. Întregul proces se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specialist. </td></tr><tr><td></td><td> 4. Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și nu trebuie să genereze modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale vinului.” </td></tr></table>		la rece. 1.2. Numai fracțiunea minimă dintr-un vin necesară pentru obținerea stabilității va fi tratată cu schimbători de cationi.		2. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid.		3. Întregul proces se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specialist.		4. Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și nu trebuie să genereze modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale vinului.”		
	la rece. 1.2. Numai fracțiunea minimă dintr-un vin necesară pentru obținerea stabilității va fi tratată cu schimbători de cationi.										
	2. Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid.										
	3. Întregul proces se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specialist.										
	4. Rășinile trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și nu trebuie să genereze modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale vinului.”										
3.3.4. TRATAMENTUL DE STABILIZARE LA RECE (5/88), (OENO 2/04) Definiție Operațiune care constă în răcirea vinului. Obiective (a) Favorizarea cristalizării prin precipitarea tartraților de potasiu și calciu, precipitarea coloizilor, precum și îmbunătățirea stabilității vinului. Prescripții Pentru obiectivul (a), tratamentul este efectuat prin utilizarea răcirii mecanice sau prin intermediul surselor naturale de răcire, cu sau fără adăugarea de cristale de bitartrat de potasiu, urmată de separarea, prin tehnici fizice, a cristalelor și a coloizilor precipitați.	Tabelul 89 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.4. TRATAMENTUL DE STABILIZARE LA RECE (5/88), (OENO 2/04)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Operațiune care constă în răcirea vinului.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Favorizarea cristalizării prin precipitarea tartraților de potasiu și calciu, precipitarea coloizilor, precum și îmbunătățirea stabilității vinului.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Tratamentul este efectuat prin utilizarea răcirii mecanice sau prin intermediul surselor naturale de răcire, cu sau fără adăugarea de cristale de bitartrat de potasiu, urmată de separarea, prin tehnici fizice, a cristalelor și a coloizilor</td></tr></table>	Definiție	Operațiune care constă în răcirea vinului.	Obiective	Favorizarea cristalizării prin precipitarea tartraților de potasiu și calciu, precipitarea coloizilor, precum și îmbunătățirea stabilității vinului.	Prescripții	Tratamentul este efectuat prin utilizarea răcirii mecanice sau prin intermediul surselor naturale de răcire, cu sau fără adăugarea de cristale de bitartrat de potasiu, urmată de separarea, prin tehnici fizice, a cristalelor și a coloizilor	Compatibil	-		
Definiție	Operațiune care constă în răcirea vinului.										
Obiective	Favorizarea cristalizării prin precipitarea tartraților de potasiu și calciu, precipitarea coloizilor, precum și îmbunătățirea stabilității vinului.										
Prescripții	Tratamentul este efectuat prin utilizarea răcirii mecanice sau prin intermediul surselor naturale de răcire, cu sau fără adăugarea de cristale de bitartrat de potasiu, urmată de separarea, prin tehnici fizice, a cristalelor și a coloizilor										

		precipitați.”		
3.3.5. TRATAMENTUL CU BENTONITE (16/70) Clasificare Bentonite: auxiliar tehnologic Adăugarea de bentonite în vin. Obiectiv Prevenirea casării proteice și cuproase. Prescripție Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	Tabelul 90 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.5. TRATAMENTUL CU BENTONITE (16/70)”		Compatibil	-
	Clasificare	Bentonite: auxiliar tehnologic Adăugarea de bentonite în vin.		
	Obiectiv	Prevenirea casării proteice și cuproase.		
	Prescripție	Substanțele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
3.3.6. TRATAMENTUL CU GUMĂ ARABICĂ (12/72) Clasificare Gumă arabică: aditiv Definiție Adăugarea de gumă arabică în vin. Obiective (a) Evitarea casării cuproase. (b) Protejarea vinului împotriva unei ușoare casări ferice. (c) Prevenirea precipitării unor substanțe precum pigmentii, care se află în stare coloidală în vin. Prescripții (a) Produsul trebuie să fie adăugat în vin după ultima filtrare sau imediat înainte de îmbuteliere. (b) Doza nu trebuie să depășească 0,3 g/l. (c) Guma arabică trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	Tabelul 91 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.6. TRATAMENTUL CU GUMĂ ARABICĂ (12/72)”		Compatibil	-
	Clasificare	Gumă arabică: aditiv		
	Definiție	Adăugarea de gumă arabică în vin.		
	Obiective	1. Evitarea casării cuproase.		
2. Protejarea vinului împotriva unei ușoare casări ferice.				
3. Prevenirea precipitării unor substanțe precum pigmentii, care se află în stare coloidală în vin.				
	Prescripții	1. Produsul trebuie să fie adăugat în vin după ultima filtrare sau imediat înainte de îmbuteliere.		
2. Doza nu trebuie să depășească 0,3 g/dm³.				
3. Guma arabică trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”				
3.3.7. TRATAMENTUL CU ACID METATARTRIC (16/70) Clasificare Acid metatartric: aditiv Definiție Adăugarea de acid metatartric în vin.	Tabelul 92 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.7. TRATAMENTUL CU ACID METATARTRIC (16/70)”		Compatibil	-
	Clasificare	Acid metatartric: aditiv		
	Definiție	Adăugarea de acid metatartric în vin.		

Obiectiv Prevenirea precipitării bitartratului de potasiu și a tartratului de calciu. Prescripții (a) Adăugarea trebuie să se facă doar în ultimul moment, înainte de îmbuteliere. (b) Doza utilizată este de maximum 10 g/hl. (c) Durata protecției depinde de temperatura de depozitare a vinului, deoarece acidul în cauză hidrolizează lent la rece, însă hidrolizează repede la cald. (d) Acidul metatartric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td>Obiectiv</td><td>Prevenirea precipitării bitartratului de potasiu și a tartratului de calciu.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Adăugarea trebuie să se facă doar în ultimul moment, înainte de îmbuteliere.</td></tr><tr><td>2. Doza utilizată este de maximum 0,1 g/dm³.</td></tr><tr><td>3. Durata protecției depinde de temperatura de depozitare a vinului, deoarece acidul în cauză hidrolizează lent la rece, însă hidrolizează repede la cald.</td></tr><tr><td>4. Acidul metatartric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Obiectiv	Prevenirea precipitării bitartratului de potasiu și a tartratului de calciu.	Prescripții	1. Adăugarea trebuie să se facă doar în ultimul moment, înainte de îmbuteliere.	2. Doza utilizată este de maximum 0,1 g/dm ³ .	3. Durata protecției depinde de temperatura de depozitare a vinului, deoarece acidul în cauză hidrolizează lent la rece, însă hidrolizează repede la cald.	4. Acidul metatartric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”						
Obiectiv	Prevenirea precipitării bitartratului de potasiu și a tartratului de calciu.													
Prescripții	1. Adăugarea trebuie să se facă doar în ultimul moment, înainte de îmbuteliere.													
	2. Doza utilizată este de maximum 0,1 g/dm ³ .													
	3. Durata protecției depinde de temperatura de depozitare a vinului, deoarece acidul în cauză hidrolizează lent la rece, însă hidrolizează repede la cald.													
	4. Acidul metatartric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”													
3.3.8. TRATAMENTUL CU ACID CITRIC (16/70) Clasificare Acid citric, monohidrat: aditiv Definiție Adăugarea de acid citric în vin. Obiectiv Combinarea ionilor ferici într-un anion complex solubil și, prin urmare, diminuarea tendinței de casare ferică. Prescripții (a) Conținutul maxim de acid citric al vinului la momentul consumului este de 1 g/l. (b) Acidul citric utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 93 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.8. TRATAMENTUL CU ACID CITRIC (16/70)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Acid citric, monohidrat: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid citric în vin.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Combinarea ionilor ferici într-un anion complex solubil și, prin urmare, diminuarea tendinței de casare ferică.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Conținutul maxim de acid citric al vinului la momentul consumului este de 1 g/dm³.</td></tr><tr><td>2. Acidul citric utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Tabelul 93 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.8. TRATAMENTUL CU ACID CITRIC (16/70)”		Clasificare	Acid citric, monohidrat: aditiv	Definiție	Adăugarea de acid citric în vin.	Obiectiv	Combinarea ionilor ferici într-un anion complex solubil și, prin urmare, diminuarea tendinței de casare ferică.	Prescripții	1. Conținutul maxim de acid citric al vinului la momentul consumului este de 1 g/dm ³ .	2. Acidul citric utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Tabelul 93 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.8. TRATAMENTUL CU ACID CITRIC (16/70)”														
Clasificare	Acid citric, monohidrat: aditiv													
Definiție	Adăugarea de acid citric în vin.													
Obiectiv	Combinarea ionilor ferici într-un anion complex solubil și, prin urmare, diminuarea tendinței de casare ferică.													
Prescripții	1. Conținutul maxim de acid citric al vinului la momentul consumului este de 1 g/dm ³ .													
	2. Acidul citric utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”													
3.3.10. TRATAMENTUL CU FEROCIANURĂ DE POTASIU (OENO 16/70) Clasificare Ferocianura de potasiu: auxiliar tehnologic Definiție	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 94 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.10. TRATAMENTUL CU FEROCIANURĂ DE POTASIU (OENO 16/70)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Ferocianura de potasiu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de ferocianură de</td></tr></table>	Tabelul 94 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.10. TRATAMENTUL CU FEROCIANURĂ DE POTASIU (OENO 16/70)”		Clasificare	Ferocianura de potasiu: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de ferocianură de	Compatibil	-					
Tabelul 94 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.10. TRATAMENTUL CU FEROCIANURĂ DE POTASIU (OENO 16/70)”														
Clasificare	Ferocianura de potasiu: auxiliar tehnologic													
Definiție	Adăugarea de ferocianură de													

Adăugarea de ferocianură de potasiu în vin. Obiectiv Reducerea următoarelor elemente conținute în vin: — fier, pentru evitarea casării ferice, — cupru, pentru evitarea casării cuproase, — și, mai în general, a metalelor grele. Prescripții (a) Acest tratament poate fi aplicat doar de către un tehnician calificat și responsabil. (b) Operațiunea principală poate fi precedată de teste pentru determinarea cantității de produs de utilizat. (c) Operațiunea principală trebuie să fie urmată de o examinare a vinului astfel tratat, pentru a se constata absența unui surplus de ferocianură sau de derivați ai acesteia. (d) Ferocianura de potasiu utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td>Obiectiv</td><td>potasiu în vin. Reducerea următoarelor elemente conținute în vin: 1. fier, pentru evitarea casării ferice; 2. cupru, pentru evitarea casării cuproase, 3. și, mai în general, a metalelor grele.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Acest tratament poate fi aplicat doar de către un tehnician calificat și responsabil.</td></tr><tr><td>2. Operațiunea principală poate fi precedată de teste pentru determinarea cantității de produs de utilizat.</td></tr><tr><td>3. Operațiunea principală trebuie să fie urmată de o examinare a vinului astfel tratat, pentru a se constata absența unui surplus de ferocianură sau de derivați ai acesteia.</td></tr><tr><td>4. Ferocianura de potasiu utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Obiectiv	potasiu în vin. Reducerea următoarelor elemente conținute în vin: 1. fier, pentru evitarea casării ferice; 2. cupru, pentru evitarea casării cuproase, 3. și, mai în general, a metalelor grele.	Prescripții	1. Acest tratament poate fi aplicat doar de către un tehnician calificat și responsabil.	2. Operațiunea principală poate fi precedată de teste pentru determinarea cantității de produs de utilizat.	3. Operațiunea principală trebuie să fie urmată de o examinare a vinului astfel tratat, pentru a se constata absența unui surplus de ferocianură sau de derivați ai acesteia.	4. Ferocianura de potasiu utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”			
Obiectiv	potasiu în vin. Reducerea următoarelor elemente conținute în vin: 1. fier, pentru evitarea casării ferice; 2. cupru, pentru evitarea casării cuproase, 3. și, mai în general, a metalelor grele.										
Prescripții	1. Acest tratament poate fi aplicat doar de către un tehnician calificat și responsabil.										
	2. Operațiunea principală poate fi precedată de teste pentru determinarea cantității de produs de utilizat.										
	3. Operațiunea principală trebuie să fie urmată de o examinare a vinului astfel tratat, pentru a se constata absența unui surplus de ferocianură sau de derivați ai acesteia.										
	4. Ferocianura de potasiu utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
3.3.12. TRATAMENTUL CU TARTRAT DE CALCIU (OENO 8/97) Clasificare Tartrat de calciu: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de tartrat de calciu în vin. Obiectiv Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului prin diminuarea conținutului de hidrogenotartrat de potasiu și de tartrat de calciu. Prescripții (a) Doza utilizată trebuie să fie mai mică de 200 g/hl.	Tabelul 95 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.12. TRATAMENTUL CU TARTRAT DE CALCIU (OENO 8/97)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Tartrat de calciu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de tartrat de calciu în vin.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului prin diminuarea conținutului de hidrogenotartrat de potasiu și de tartrat de calciu.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Doza utilizată trebuie să fie mai mică de 2 g/dm³.</td></tr></table>	Clasificare	Tartrat de calciu: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de tartrat de calciu în vin.	Obiectiv	Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului prin diminuarea conținutului de hidrogenotartrat de potasiu și de tartrat de calciu.	Prescripții	1. Doza utilizată trebuie să fie mai mică de 2 g/dm ³ .	Compatibil	-
Clasificare	Tartrat de calciu: auxiliar tehnologic										
Definiție	Adăugarea de tartrat de calciu în vin.										
Obiectiv	Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului prin diminuarea conținutului de hidrogenotartrat de potasiu și de tartrat de calciu.										
Prescripții	1. Doza utilizată trebuie să fie mai mică de 2 g/dm ³ .										

(b) Tratamentul este efectuat prin adăugarea de tartrat de calciu, amestecare și răcirea artificială a vinului, urmată de separarea cu cristalele formate prin mijloace fizice. (c) Tartratul de calciu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>2. Tratamentul este efectuat prin adăugarea de tartrat de calciu, amestecare și răcirea artificială a vinului, urmată de separarea cu cristalele formate prin mijloace fizice.</td></tr><tr><td></td><td>3. Tartratul de calciu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		2. Tratamentul este efectuat prin adăugarea de tartrat de calciu, amestecare și răcirea artificială a vinului, urmată de separarea cu cristalele formate prin mijloace fizice.		3. Tartratul de calciu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
	2. Tratamentul este efectuat prin adăugarea de tartrat de calciu, amestecare și răcirea artificială a vinului, urmată de separarea cu cristalele formate prin mijloace fizice.														
	3. Tartratul de calciu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
3.3.13. TRATAMENTUL VINURILOR CU MANOPROTEINE DE DROJDIE (OENO 4/01; 15/05) Clasificare Manoproteine de drojdie: aditiv Definiție Tratamentul vinurilor prin utilizarea manoproteinelor din degradarea pereților de drojdie. Obiectiv Îmbunătățirea stabilității vinului doar în ceea ce privește sărurile tartrice și/sau proteinele sale în cazul vinurilor albe sau roze. Prescripții (a) Dozele care trebuie utilizate vor fi stabilite de persoana responsabilă de tratament. (b) Pentru anumite vinuri tinere roșii și roze, persoana responsabilă de tratament trebuie să ia în considerare un pre-tratament utilizând pereți celulari de drojdie dacă doar manoproteinele nu au eficiența dorită. (c) Manoproteinele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 96 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.13. TRATAMENTUL VINURILOR CU MANOPROTEINE DE DROJDIE (OENO 4/01; 15/05)</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Manoproteine de drojdie: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Tratamentul vinurilor prin utilizarea manoproteinelor din degradarea pereților de drojdie.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Îmbunătățirea stabilității vinului doar în ceea ce privește sărurile tartrice și/sau proteinele sale în cazul vinurilor albe sau roze.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Dozele care trebuie utilizate vor fi stabilite de persoana responsabilă de tratament.</td></tr><tr><td>2. Pentru anumite vinuri tinere roșii și roze, persoana responsabilă de tratament trebuie să ia în considerare un pre-tratament utilizând pereți celulari de drojdie dacă doar manoproteinele nu au eficiența dorită.</td></tr><tr><td>3. Manoproteinele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Tabelul 96 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.13. TRATAMENTUL VINURILOR CU MANOPROTEINE DE DROJDIE (OENO 4/01; 15/05)		Clasificare	Manoproteine de drojdie: aditiv	Definiție	Tratamentul vinurilor prin utilizarea manoproteinelor din degradarea pereților de drojdie.	Obiectiv	Îmbunătățirea stabilității vinului doar în ceea ce privește sărurile tartrice și/sau proteinele sale în cazul vinurilor albe sau roze.	Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate vor fi stabilite de persoana responsabilă de tratament.	2. Pentru anumite vinuri tinere roșii și roze, persoana responsabilă de tratament trebuie să ia în considerare un pre-tratament utilizând pereți celulari de drojdie dacă doar manoproteinele nu au eficiența dorită.	3. Manoproteinele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Tabelul 96 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.13. TRATAMENTUL VINURILOR CU MANOPROTEINE DE DROJDIE (OENO 4/01; 15/05)															
Clasificare	Manoproteine de drojdie: aditiv														
Definiție	Tratamentul vinurilor prin utilizarea manoproteinelor din degradarea pereților de drojdie.														
Obiectiv	Îmbunătățirea stabilității vinului doar în ceea ce privește sărurile tartrice și/sau proteinele sale în cazul vinurilor albe sau roze.														
Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate vor fi stabilite de persoana responsabilă de tratament.														
	2. Pentru anumite vinuri tinere roșii și roze, persoana responsabilă de tratament trebuie să ia în considerare un pre-tratament utilizând pereți celulari de drojdie dacă doar manoproteinele nu au eficiența dorită.														
	3. Manoproteinele trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
3.3.14. TRATAMENTUL CU GUME DE CELULOZĂ	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 97 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.14. TRATAMENTUL CU GUME DE</td></tr></table>	Tabelul 97 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.14. TRATAMENTUL CU GUME DE		Compatibil	-										
Tabelul 97 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.14. TRATAMENTUL CU GUME DE															

(CARBOXIMETILCELULOZĂ) (OENO 2/08, OENO 586-2019, OENO 659-2020) Clasificare Carboximetilceluloză de sodiu: aditiv Definiție Adăugarea de gume de celuloză în vinurile albe, în vinurile roze și în vinurile spumante. Obiectiv Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului alb și a vinului spumant. Prescripții (a) Doza de carboximetilceluloză de utilizat trebuie să fie mai mică de 200 mg/l. (b) În ceea ce privește încorporarea, este preferabil să se utilizeze produse sub formă granulată sau produse mai puțin vâscoase. (c) Carboximetilceluloza poate cauza instabilitate în prezența proteinelor și a polifenolilor. (d) Gumele de celuloză utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	CELULOZĂ (CARBOXIMETILCELULOZĂ) (OENO 2/08, OENO 586-2019, OENO 659-2020) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Carboximetilceluloză de sodiu: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de gume de celuloză în vinurile albe, în vinurile roze și în vinurile spumante.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului alb și a vinului spumant.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Doza de carboximetilceluloză de utilizat trebuie să fie mai mică de 200 mg/dm³.</td></tr><tr><td>2. În ceea ce privește încorporarea, este preferabil să se utilizeze produse sub formă granulată sau produse mai puțin vâscoase.</td></tr><tr><td>3. Carboximetilceluloza poate cauza instabilitate în prezența proteinelor și a polifenolilor.</td></tr><tr><td>4. Gumele de celuloză utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Carboximetilceluloză de sodiu: aditiv	Definiție	Adăugarea de gume de celuloză în vinurile albe, în vinurile roze și în vinurile spumante.	Obiectiv	Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului alb și a vinului spumant.	Prescripții	1. Doza de carboximetilceluloză de utilizat trebuie să fie mai mică de 200 mg/dm³.	2. În ceea ce privește încorporarea, este preferabil să se utilizeze produse sub formă granulată sau produse mai puțin vâscoase.	3. Carboximetilceluloza poate cauza instabilitate în prezența proteinelor și a polifenolilor.	4. Gumele de celuloză utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
Clasificare	Carboximetilceluloză de sodiu: aditiv													
Definiție	Adăugarea de gume de celuloză în vinurile albe, în vinurile roze și în vinurile spumante.													
Obiectiv	Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinului alb și a vinului spumant.													
Prescripții	1. Doza de carboximetilceluloză de utilizat trebuie să fie mai mică de 200 mg/dm³.													
	2. În ceea ce privește încorporarea, este preferabil să se utilizeze produse sub formă granulată sau produse mai puțin vâscoase.													
	3. Carboximetilceluloza poate cauza instabilitate în prezența proteinelor și a polifenolilor.													
	4. Gumele de celuloză utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”													
3.3.15. TRATAMENTUL CU POLIASPARTAT DE POTASIU (OENO 543/2016) Clasificare Aditiv Definiție Adăugarea de poliaspartat de potasiu în vinuri. Obiectiv Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinurilor. Prescripție (a) Doza optimă de poliaspartat de potasiu folosită pentru stabilizarea vinurilor, inclusiv a celor cu un grad ridicat de instabilitate	Tabelul 98 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.15. TRATAMENTUL CU POLIASPARTAT DE POTASIU (OENO 543/2016) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de poliaspartat de potasiu în vinuri.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinurilor.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>1. Doza optimă de poliaspartat de potasiu folosită pentru stabilizarea vinurilor, inclusiv a celor cu un grad ridicat de instabilitate tartrică, nu trebuie să depășească 0,1 g/dm³. La</td></tr></table>	Clasificare	Aditiv	Definiție	Adăugarea de poliaspartat de potasiu în vinuri.	Obiectiv	Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinurilor.	Prescripție	1. Doza optimă de poliaspartat de potasiu folosită pentru stabilizarea vinurilor, inclusiv a celor cu un grad ridicat de instabilitate tartrică, nu trebuie să depășească 0,1 g/dm³. La	Compatibil	-			
Clasificare	Aditiv													
Definiție	Adăugarea de poliaspartat de potasiu în vinuri.													
Obiectiv	Contribuirea la stabilizarea tartrică a vinurilor.													
Prescripție	1. Doza optimă de poliaspartat de potasiu folosită pentru stabilizarea vinurilor, inclusiv a celor cu un grad ridicat de instabilitate tartrică, nu trebuie să depășească 0,1 g/dm³. La													

tartrică, nu trebuie să depășească 10 g/hl. La doze mai mari, performanța de stabilizare a poliaspartatului de potasiu nu este îmbunătățită și, în unele cazuri, ar putea avea loc o creștere a turbidității vinului. (b) În cazul vinurilor roșii cu un grad ridicat de instabilitate coloidală, se recomandă tratarea prealabilă cu bentonită. (c) Aplicarea poliaspartatului de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>doze mai mari, performanța de stabilizare a poliaspartatului de potasiu nu este îmbunătățită și, în unele cazuri, ar putea avea loc o creștere a turbidității vinului.</td></tr><tr><td>2.</td><td>În cazul vinurilor roșii cu un grad ridicat de instabilitate coloidală, se recomandă tratarea prealabilă cu bentonită.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Aplicarea poliaspartatului de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		doze mai mari, performanța de stabilizare a poliaspartatului de potasiu nu este îmbunătățită și, în unele cazuri, ar putea avea loc o creștere a turbidității vinului.	2.	În cazul vinurilor roșii cu un grad ridicat de instabilitate coloidală, se recomandă tratarea prealabilă cu bentonită.	3.	Aplicarea poliaspartatului de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	doze mai mari, performanța de stabilizare a poliaspartatului de potasiu nu este îmbunătățită și, în unele cazuri, ar putea avea loc o creștere a turbidității vinului.								
2.	În cazul vinurilor roșii cu un grad ridicat de instabilitate coloidală, se recomandă tratarea prealabilă cu bentonită.								
3.	Aplicarea poliaspartatului de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”								
3.3.16. UTILIZAREA ASPERGILLOPEPSINEI I PENTRU ELIMINAREA PROTEINELOR RESPONSABILE DE CASAREA PROTEICĂ (OENO 541B/2021) Definiție Adăugarea la vin a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică. Obiectiv Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante. Prescripții (a) După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a vinului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o denaturare a proteazelor respective. Acest unic tratament termic trebuie să țină seama de: — activitatea preparatului de aspergillopepsină I în funcție de temperatură,	Tabelul 99 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.3.16. UTILIZAREA ASPERGILLOPEPSINEI I PENTRU ELIMINAREA PROTEINELOR RESPONSABILE DE CASAREA PROTEICĂ (OENO 541B/2021) <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la vin a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a vinului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o</td></tr></table>	Definiție	Adăugarea la vin a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică.	Obiectiv	Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante.	Prescripții	1. După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a vinului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o	Compatibil	-
Definiție	Adăugarea la vin a aspergillopepsinei I din <i>Aspergillus</i> spp. pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică.								
Obiectiv	Prevenirea casării proteice în cazul vinurilor liniștite albe și roze și al vinurilor spumante.								
Prescripții	1. După adăugarea preparatului de aspergillopepsină I, trebuie efectuată o încălzire de scurtă durată a vinului, deoarece acest lucru contribuie la desfășurarea proteinelor responsabile de casarea proteică, facilitează degradarea lor enzimatică de către proteaze și duce la o								

— cantitatea de aspergillopepsină I utilizată, — temperatura minimă a tratamentului, care trebuie să fie egală cu sau mai mare decât temperatura de denaturare a proteinelor, cuprinsă în general între 60 și 75 °C, — timpul de încălzire, în general în jur de 1 minut. O încălzire prea îndelungată poate avea un impact negativ asupra caracteristicilor organoleptice. Această pierdere de configurare tridimensională a TLP (proteine de tip taumatină) este reversibilă și deci încălzirea trebuie să se facă simultan cu adăugarea enzimelor, pentru o eficacitate optimă. (b) Vinul trebuie răcit imediat până la o temperatură adecvată. (c) Trebuie efectuată o filtrare, în scopul eliminării proteinelor reziduale (inclusiv a proteazelor adăugate și a altor proteine). (d) Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		denaturare a proteazelor respective. Acest unic tratament termic trebuie să țină seama de: 1.1. activitatea preparatului de aspergillopepsină I în funcție de temperatură; 1.2. cantitatea de aspergillopepsină I utilizată; 1.3. temperatura minimă a tratamentului, care trebuie să fie egală cu sau mai mare decât temperatura de denaturare a proteinelor, cuprinsă în general între 60 și 75 °C; 1.4. timpul de încălzire, în general în jur de 1 minut. O încălzire prea îndelungată poate avea un impact negativ asupra caracteristicilor organoleptice. Această pierdere de configurare tridimensională a TLP (proteine de tip taumatină) este reversibilă și deci încălzirea trebuie să se facă simultan cu adăugarea enzimelor, pentru o eficacitate optimă.		
		2. Vinul trebuie răcit imediat până la o temperatură adecvată.		
		3. Trebuie efectuată o filtrare, în scopul eliminării proteinelor reziduale (inclusiv a proteazelor adăugate și a altor proteine).		

		4. Enzimele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”		
3.4.2. STABILIZAREA BIOLOGICĂ (1/91, OENO 581A-2021) Definiție Tratament menit a elimina microorganismele nedorite sau a inhiba dezvoltarea lor. Obiectiv Obținerea stabilității biologice a vinului. Prescripții Pentru îndeplinirea acestui obiectiv, pot fi utilizate următoarele tratamente: (a) Tratament termic — pasteurizare, — îmbuteliere la cald; (b) Filtrare sterilizantă. (c) Utilizarea de inhibitori ai microorganismelor nedorite, precum sulfitarea, tratamentul cu acid sorbic, tratamentul cu acid fumaric, tratamentul cu dicarbonat de dimetil sau tratamentul cu dicarbonat de dietil (neadmis). (d) Reducerea microorganismelor nedorite (filtrare, centrifugare) și a elementelor nutritive ale mustului prin dezvoltarea unor generații succesive de microorganisme, urmată de eliminarea lor.	Tabelul 100 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.2. STABILIZAREA BIOLOGICĂ (1/91, OENO 581A-2021)		Compatibil	-
	Definiție	Tratament menit a elimina microorganismele nedorite sau a inhiba dezvoltarea lor.		
	Obiectiv	Obținerea stabilității biologice a vinului.		
	Prescripții	Pentru îndeplinirea acestui obiectiv, pot fi utilizate următoarele tratamente: 1. Tratament termic: 1.1. pasteurizare; 1.2. îmbuteliere la cald. 2. Filtrare sterilizantă. 3. Utilizarea de inhibitori ai microorganismelor nedorite, precum sulfitarea, tratamentul cu acid sorbic, tratamentul cu acid fumaric, tratamentul cu dicarbonat de dimetil sau tratamentul cu dicarbonat de dietil (neadmis). 4. Reducerea microorganismelor nedorite (filtrare, centrifugare) și a elementelor nutritive ale mustului prin dezvoltarea unor generații succesive de microorganisme, urmată de eliminarea lor.”		
3.4.3. PASTEURIZAREA (5/88) Definiție Încălzirea vinului la o anumită temperatură pentru un anumit timp. Obiective (a) Inhibarea activității microorganismelor	Tabelul 101 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.3. PASTEURIZAREA (5/88)		Compatibil	-
	Definiție	Încălzirea vinului la o anumită temperatură pentru un anumit timp.		
	Obiective	1. Inhibarea activității		

prezente în must la momentul tratamentului. (b) Inactivarea enzimelor prezente în vin. Prescripții (a) Pasteurizarea se poate efectua: — în vrac [a se vedea Pasteurizarea în vrac ⁽²⁴⁾]; — în sticlă [a se vedea Pasteurizarea în sticlă ⁽²⁵⁾]. (b) Pasteurizarea poate fi obținută prin utilizarea unor tehnici diferite: — prin trecerea vinului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcire rapidă; — prin îmbutelierea și dopuirea sticlei cu vin fierbinte, urmate de răcire naturală [a se vedea îmbutelierea la cald ⁽²⁶⁾], — prin încălzirea vinului în sticle, urmată de răcire. (c) Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să afecteze aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului.	<table><tr><td></td><td>microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.</td></tr><tr><td></td><td>2. Inactivarea enzimelor prezente în vin.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Pasteurizarea se poate efectua:</td></tr><tr><td>1.1. în vrac, în conformitate cu fișa 3.4.3.1. „Pasteurizarea în vrac” (tabelul 102);</td></tr><tr><td>1.2. în sticlă, în conformitate cu fișa 3.5.10. „Pasteurizarea în sticlă” (tabelul 123).</td></tr><tr><td>2. Pasteurizarea poate fi obținută prin utilizarea unor tehnici diferite:</td></tr><tr><td></td><td>2.1. prin trecerea vinului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcire rapidă;</td></tr><tr><td></td><td>2.2. prin îmbutelierea și dopuirea sticlei cu vin fierbinte, urmate de răcire naturală, în conformitate cu Fișa 3.5.4. „Îmbutelierea la cald” (tabelul 118),</td></tr><tr><td></td><td>2.3. prin încălzirea vinului în sticle, urmată de răcire.</td></tr><tr><td></td><td>3. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să afecteze aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului.”</td></tr></table>		microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.		2. Inactivarea enzimelor prezente în vin.	Prescripții	1. Pasteurizarea se poate efectua:	1.1. în vrac, în conformitate cu fișa 3.4.3.1. „Pasteurizarea în vrac” (tabelul 102);	1.2. în sticlă, în conformitate cu fișa 3.5.10. „Pasteurizarea în sticlă” (tabelul 123).	2. Pasteurizarea poate fi obținută prin utilizarea unor tehnici diferite:		2.1. prin trecerea vinului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcire rapidă;		2.2. prin îmbutelierea și dopuirea sticlei cu vin fierbinte, urmate de răcire naturală, în conformitate cu Fișa 3.5.4. „Îmbutelierea la cald” (tabelul 118),		2.3. prin încălzirea vinului în sticle, urmată de răcire.		3. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să afecteze aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului.”		
	microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.																			
	2. Inactivarea enzimelor prezente în vin.																			
Prescripții	1. Pasteurizarea se poate efectua:																			
	1.1. în vrac, în conformitate cu fișa 3.4.3.1. „Pasteurizarea în vrac” (tabelul 102);																			
	1.2. în sticlă, în conformitate cu fișa 3.5.10. „Pasteurizarea în sticlă” (tabelul 123).																			
	2. Pasteurizarea poate fi obținută prin utilizarea unor tehnici diferite:																			
	2.1. prin trecerea vinului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcire rapidă;																			
	2.2. prin îmbutelierea și dopuirea sticlei cu vin fierbinte, urmate de răcire naturală, în conformitate cu Fișa 3.5.4. „Îmbutelierea la cald” (tabelul 118),																			
	2.3. prin încălzirea vinului în sticle, urmată de răcire.																			
	3. Creșterea temperaturii și tehnicile utilizate nu trebuie să afecteze aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului.”																			
3.4.3.1. PASTEURIZAREA ÎN VRAC (1/90) Definiție Încălzirea vinului la o anumită temperatură pentru un anumit timp. Obiective (a) A se vedea 3.4.3. (b) Inactivarea enzimelor oxidative atunci când sunt prezente în vin. Prescripții	Tabelul 102 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.3.1. PASTEURIZAREA ÎN VRAC (1/90)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Încălzirea vinului la o anumită temperatură pentru un anumit timp.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Obiectivele prevăzute în fișa 3.4.3 „Pasteurizare” (tabelul 101).</td></tr><tr><td>2. Inactivarea enzimelor</td></tr></table>	Definiție	Încălzirea vinului la o anumită temperatură pentru un anumit timp.	Obiective	1. Obiectivele prevăzute în fișa 3.4.3 „Pasteurizare” (tabelul 101).	2. Inactivarea enzimelor	Compatibil	-												
Definiție	Încălzirea vinului la o anumită temperatură pentru un anumit timp.																			
Obiective	1. Obiectivele prevăzute în fișa 3.4.3 „Pasteurizare” (tabelul 101).																			
	2. Inactivarea enzimelor																			

(a) Pasteurizarea în vrac este efectuată prin trecerea vinului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcire. Se poate efectua în două moduri: — pasteurizare simplă; — pasteurizare ultrarapidă la o temperatură foarte înaltă. Pasteurizarea ultrarapidă la o temperatură foarte înaltă este diferită de pasteurizarea simplă deoarece este o încălzire rapidă, la o temperatură mai mare, pentru un timp foarte scurt, urmată de o răcire rapidă. (b) Tratatamentul nu trebuie să afecteze claritatea, culoarea, mirosul sau gustul vinului.		oxidative atunci când sunt prezente în vin.		
	Prescripții	1. Pasteurizarea în vrac este efectuată prin trecerea vinului printr-un schimbător de căldură, urmată de răcire. Se poate efectua în două moduri: 1.1. pasteurizare simplă; 1.2. pasteurizare ultrarapidă la o temperatură foarte înaltă. Pasteurizarea ultrarapidă la o temperatură foarte înaltă este diferită de pasteurizarea simplă deoarece este o încălzire rapidă, la o temperatură mai mare, pentru un timp foarte scurt, urmată de o răcire rapidă.		
		2. Tratatamentul nu trebuie să afecteze claritatea, culoarea, mirosul sau gustul vinului.”		
3.4.4. SULFITAREA (OENO 7/03) Clasificare Dioxid de sulf: aditiv Definiție Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluții sulfurice sau de soluții de metabisulfit de potasiu în vin. Obiective (a) Obținerea stabilizării microbiologice a vinului prin limitarea și/sau prevenirea creșterii drojdiilor și a bacteriilor nedorite din punct de vedere tehnologic. (b) Utilizarea proprietăților sale de reducere și antioxidante. (c) Combinarea anumitor molecule care generează mirosuri nedorite. (d) Inhibarea eventualelor activități oxidazice. Prescripții	Tabelul 103 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.4. SULFITAREA (OENO 7/03)		Compatibil	-
	Clasificare	Dioxid de sulf: aditiv		
	Definiție	Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluții sulfurice sau de soluții de metabisulfit de potasiu în vin.		
	Obiective	1. Obținerea stabilizării microbiologice a vinului prin limitarea și/sau prevenirea creșterii drojdiilor și a bacteriilor nedorite din punct de vedere tehnologic.		
		2. Utilizarea proprietăților sale de reducere și antioxidante.		
		3. Combinarea anumitor molecule care generează mirosuri nedorite.		
		4. Inhibarea eventualelor		

(a) Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>. (b) Adăugarea de dioxid de sulf poate fi efectuată prin: — adăugarea directă în vin în timpul procesului de vinificație; — adăugarea directă în vin înainte de îmbuteliere; — injectarea directă în vin înainte de umplere; — injectarea directă în sticla goală înainte de umplere. (c) Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>activități oxidazice.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>.</td></tr><tr><td>2. Adăugarea de dioxid de sulf poate fi efectuată prin:</td></tr><tr><td>2.1. adăugarea directă în vin în timpul procesului de vinificație;</td></tr><tr><td></td><td>2.2. adăugarea directă în vin înainte de îmbuteliere;</td></tr><tr><td></td><td>2.3. injectarea directă în vin înainte de umplere;</td></tr><tr><td></td><td>2.4. injectarea directă în sticla goală înainte de umplere.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		activități oxidazice.	Prescripții	1. Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .	2. Adăugarea de dioxid de sulf poate fi efectuată prin:	2.1. adăugarea directă în vin în timpul procesului de vinificație;		2.2. adăugarea directă în vin înainte de îmbuteliere;		2.3. injectarea directă în vin înainte de umplere;		2.4. injectarea directă în sticla goală înainte de umplere.	3.	Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	activități oxidazice.																
Prescripții	1. Conținutul total de dioxid de sulf la comercializare trebuie să respecte, cel puțin, limitele stabilite în anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .																
	2. Adăugarea de dioxid de sulf poate fi efectuată prin:																
	2.1. adăugarea directă în vin în timpul procesului de vinificație;																
	2.2. adăugarea directă în vin înainte de îmbuteliere;																
	2.3. injectarea directă în vin înainte de umplere;																
	2.4. injectarea directă în sticla goală înainte de umplere.																
3.	Produsele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”																
3.4.5. TRATAMENTUL CU ACID SORBIC (5/88) Definiție Adăugarea de acid sorbic sau de sorbat de potasiu în vin. Obiective (a) Obținerea stabilității biologice a vinului. (b) Prevenirea refermentării vinurilor cu conținut de zaharuri fermentabile. (c) Prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite. Prescripții (a) Adăugarea trebuie să aibă loc doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere. (b) Doza utilizată nu trebuie să depășească 200 mg/l, valoare exprimată în acid sorbic. (c) Acidul sorbic și sorbatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului</i>	Tabelul 104 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.5. TRATAMENTUL CU ACID SORBIC (5/88) <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid sorbic sau de sorbat de potasiu în vin.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Obținerea stabilității biologice a vinului.</td></tr><tr><td>2. Prevenirea refermentării vinurilor cu conținut de zaharuri fermentabile.</td></tr><tr><td>3. Prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Adăugarea trebuie să aibă loc doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere.</td></tr><tr><td>2. Doza utilizată nu trebuie să</td></tr></table>	Definiție	Adăugarea de acid sorbic sau de sorbat de potasiu în vin.	Obiective	1. Obținerea stabilității biologice a vinului.	2. Prevenirea refermentării vinurilor cu conținut de zaharuri fermentabile.	3. Prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite.	Prescripții	1. Adăugarea trebuie să aibă loc doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere.	2. Doza utilizată nu trebuie să	Compatibil	-					
Definiție	Adăugarea de acid sorbic sau de sorbat de potasiu în vin.																
Obiective	1. Obținerea stabilității biologice a vinului.																
	2. Prevenirea refermentării vinurilor cu conținut de zaharuri fermentabile.																
	3. Prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite.																
Prescripții	1. Adăugarea trebuie să aibă loc doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere.																
	2. Doza utilizată nu trebuie să																

<i>oenologic internațional.</i>	<table><tr><td></td><td>depășească 200 mg/dm³, valoare exprimată în acid sorbic.</td></tr><tr><td></td><td>3. Acidul sorbic și sorbatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>”</td></tr></table>		depășească 200 mg/dm ³ , valoare exprimată în acid sorbic.		3. Acidul sorbic și sorbatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”									
	depășească 200 mg/dm ³ , valoare exprimată în acid sorbic.													
	3. Acidul sorbic și sorbatul de potasiu trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i> ”													
3.4.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 12/01) Clasificare Acid ascorbic: aditiv Acid eritorbic: aditiv Definiție Adăugarea de acid ascorbic ⁽²⁷⁾ în vin. Obiectiv Protejarea vinului, grație proprietăților sale antioxidante, împotriva influenței oxigenului din aer, care modifică culoarea și aroma produsului. Prescripții (a) Se recomandă adăugarea de acid ascorbic în timpul îmbutelierii; în caz contrar, acesta se oxidează în prezența aerului, iar produsul oxidării cauzează alterări oxidative mult mai semnificative în vin decât cele care rezultă din oxigenul din aer în absența acidului ascorbic. (b) Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/l. (c) Dacă s-a utilizat acid ascorbic și pe struguri sau în must, concentrația finală cumulată a acidului ascorbic și a acidului dehidroascorbic nu trebuie să depășească 300 mg/l. (d) Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional.</i>	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 105 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 12/01)</td></tr><tr><td rowspan="2">Clasificare</td><td>Acid ascorbic: aditiv</td></tr><tr><td>Acid eritorbic: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid ascorbic în vin. Acidul izoascorbic sau acidul D-ascorbic sau acidul eritorbic are aceeași putere antioxidantă ca acidul ascorbic și poate fi utilizat pentru același scop oenologic. Acest acid prezintă același aspect și aceleași proprietăți de solubilitate ca acidul ascorbic. Cu excepția puterii de rotație, acest acid trebuie să prezinte aceleași proprietăți ca acidul ascorbic, să răspundă în același mod la reacțiile de identificare, să treacă aceleași teste și să răspundă aceluiași analize cantitative.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Protejarea vinului, grație proprietăților sale antioxidante, împotriva influenței oxigenului din aer, care modifică culoarea și aroma produsului.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Se recomandă adăugarea de acid ascorbic în timpul îmbutelierii; în caz contrar, acesta se oxidează în prezența aerului, iar produsul oxidării cauzează alterări oxidative</td></tr></table>	Tabelul 105 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 12/01)		Clasificare	Acid ascorbic: aditiv	Acid eritorbic: aditiv	Definiție	Adăugarea de acid ascorbic în vin. Acidul izoascorbic sau acidul D-ascorbic sau acidul eritorbic are aceeași putere antioxidantă ca acidul ascorbic și poate fi utilizat pentru același scop oenologic. Acest acid prezintă același aspect și aceleași proprietăți de solubilitate ca acidul ascorbic. Cu excepția puterii de rotație, acest acid trebuie să prezinte aceleași proprietăți ca acidul ascorbic, să răspundă în același mod la reacțiile de identificare, să treacă aceleași teste și să răspundă aceluiași analize cantitative.	Obiectiv	Protejarea vinului, grație proprietăților sale antioxidante, împotriva influenței oxigenului din aer, care modifică culoarea și aroma produsului.	Prescripții	1. Se recomandă adăugarea de acid ascorbic în timpul îmbutelierii; în caz contrar, acesta se oxidează în prezența aerului, iar produsul oxidării cauzează alterări oxidative	Compatibil	-
Tabelul 105 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.7. TRATAMENTUL CU ACID ASCORBIC (OENO 12/01)														
Clasificare	Acid ascorbic: aditiv													
	Acid eritorbic: aditiv													
Definiție	Adăugarea de acid ascorbic în vin. Acidul izoascorbic sau acidul D-ascorbic sau acidul eritorbic are aceeași putere antioxidantă ca acidul ascorbic și poate fi utilizat pentru același scop oenologic. Acest acid prezintă același aspect și aceleași proprietăți de solubilitate ca acidul ascorbic. Cu excepția puterii de rotație, acest acid trebuie să prezinte aceleași proprietăți ca acidul ascorbic, să răspundă în același mod la reacțiile de identificare, să treacă aceleași teste și să răspundă aceluiași analize cantitative.													
Obiectiv	Protejarea vinului, grație proprietăților sale antioxidante, împotriva influenței oxigenului din aer, care modifică culoarea și aroma produsului.													
Prescripții	1. Se recomandă adăugarea de acid ascorbic în timpul îmbutelierii; în caz contrar, acesta se oxidează în prezența aerului, iar produsul oxidării cauzează alterări oxidative													

	<table><tr><td></td><td> mult mai semnificative în vin decât cele care rezultă din oxigenul din aer în absența acidului ascorbic. </td></tr><tr><td></td><td> 2. Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/dm³. </td></tr><tr><td></td><td> 3. Dacă s-a utilizat acid ascorbic și pe struguri sau în must, concentrația finală cumulată a acidului ascorbic și a acidului dehidroascorbic nu trebuie să depășească 300 mg/dm³. </td></tr><tr><td></td><td> 4. Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>		mult mai semnificative în vin decât cele care rezultă din oxigenul din aer în absența acidului ascorbic.		2. Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/dm³.		3. Dacă s-a utilizat acid ascorbic și pe struguri sau în must, concentrația finală cumulată a acidului ascorbic și a acidului dehidroascorbic nu trebuie să depășească 300 mg/dm³.		4. Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”		
	mult mai semnificative în vin decât cele care rezultă din oxigenul din aer în absența acidului ascorbic.										
	2. Doza utilizată nu trebuie să depășească 250 mg/dm³.										
	3. Dacă s-a utilizat acid ascorbic și pe struguri sau în must, concentrația finală cumulată a acidului ascorbic și a acidului dehidroascorbic nu trebuie să depășească 300 mg/dm³.										
	4. Acidul ascorbic trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”										
3.4.9. TRATAMENTUL CU POLIVINILPOLIPIROLIDONĂ (PVPP) (5/87) Clasificare Polivinilpolipirolidonă: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de polivinilpolipirolidonă (PVPP) în vin. Obiective Reducerea conținutului de taninuri și de alți polifenoli din vin în vederea: — împiedicării tendinței spre înnegrire; — reducerii astringenței; — corectării culorii vinului alb ușor decolorat. Prescripții (a) Doza de PVPP utilizată nu trebuie să depășească 80 g/hl. (b) PVPP utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 106 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.9. TRATAMENTUL CU POLIVINILPOLIPIROLIDONĂ (PVPP) (5/87) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Polivinilpolipirolidonă: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de polivinilpolipirolidonă (PVPP) în vin.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Reducerea conținutului de taninuri și de alți polifenoli din vin în vederea: 1. împiedicării tendinței spre înnegrire; 2. reducerii astringenței; 3. corectării culorii vinului alb ușor decolorat.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Doza de PVPP utilizată nu trebuie să depășească 0,8 g/dm³. 2. PVPP utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Polivinilpolipirolidonă: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de polivinilpolipirolidonă (PVPP) în vin.	Obiective	Reducerea conținutului de taninuri și de alți polifenoli din vin în vederea: 1. împiedicării tendinței spre înnegrire; 2. reducerii astringenței; 3. corectării culorii vinului alb ușor decolorat.	Prescripții	1. Doza de PVPP utilizată nu trebuie să depășească 0,8 g/dm ³ . 2. PVPP utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Clasificare	Polivinilpolipirolidonă: auxiliar tehnologic										
Definiție	Adăugarea de polivinilpolipirolidonă (PVPP) în vin.										
Obiective	Reducerea conținutului de taninuri și de alți polifenoli din vin în vederea: 1. împiedicării tendinței spre înnegrire; 2. reducerii astringenței; 3. corectării culorii vinului alb ușor decolorat.										
Prescripții	1. Doza de PVPP utilizată nu trebuie să depășească 0,8 g/dm ³ . 2. PVPP utilizată trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										

3.4.11. TRATAMENTUL VINULUI CU UREAZĂ (OENO 2/95) Clasificare Urează: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea în vin a unui acid activ numit urează, produs din <i>Lactobacillus fermentum</i>. Obiectiv Reducerea nivelului de uree din vinuri, atunci când acesta este prea mare, pentru a se evita formarea carbamatului de etil în timpul maturării. Enzima transformă ureea în amoniac și dioxid de carbon. Prescripții (a) Este de preferat să se adauge urează în vinul deja limpezit prin sedimentarea spontană a drojdiilor. (b) Cunoașterea nivelului de uree din vin va permite evaluarea dozei de urează de adăugat. (c) Ureaza va fi eliminată în timpul filtrării vinului. (d) Ureaza trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	Tabelul 107 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.11. TRATAMENTUL VINULUI CU UREAZĂ (OENO 2/95)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Urează: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea în vin a unui acid activ numit urează, produs din <i>Lactobacillus fermentum</i>.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Reducerea nivelului de uree din vinuri, atunci când acesta este prea mare, pentru a se evita formarea carbamatului de etil în timpul maturării. Enzima transformă ureea în amoniac și dioxid de carbon.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Este de preferat să se adauge urează în vinul deja limpezit prin sedimentarea spontană a drojdiilor.</td></tr><tr><td>2. Cunoașterea nivelului de uree din vin va permite evaluarea dozei de urează de adăugat.</td></tr><tr><td>3. Ureaza va fi eliminată în timpul filtrării vinului.</td></tr><tr><td>4. Ureaza trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Urează: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea în vin a unui acid activ numit urează, produs din <i>Lactobacillus fermentum</i> .	Obiectiv	Reducerea nivelului de uree din vinuri, atunci când acesta este prea mare, pentru a se evita formarea carbamatului de etil în timpul maturării. Enzima transformă ureea în amoniac și dioxid de carbon.	Prescripții	1. Este de preferat să se adauge urează în vinul deja limpezit prin sedimentarea spontană a drojdiilor.	2. Cunoașterea nivelului de uree din vin va permite evaluarea dozei de urează de adăugat.	3. Ureaza va fi eliminată în timpul filtrării vinului.	4. Ureaza trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”	Compatibil	-
Clasificare	Urează: auxiliar tehnologic													
Definiție	Adăugarea în vin a unui acid activ numit urează, produs din <i>Lactobacillus fermentum</i> .													
Obiectiv	Reducerea nivelului de uree din vinuri, atunci când acesta este prea mare, pentru a se evita formarea carbamatului de etil în timpul maturării. Enzima transformă ureea în amoniac și dioxid de carbon.													
Prescripții	1. Este de preferat să se adauge urează în vinul deja limpezit prin sedimentarea spontană a drojdiilor.													
	2. Cunoașterea nivelului de uree din vin va permite evaluarea dozei de urează de adăugat.													
	3. Ureaza va fi eliminată în timpul filtrării vinului.													
	4. Ureaza trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”													
3.4.12. TRATAMENTUL CU LIZOZIMĂ (OENO 10/97) Clasificare Lizozimă: aditiv Definiție Adăugarea de lizozimă în vin. Obiective (a) Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor responsabile de fermentația malolactică a vinului. (b) Reducerea proporției de dioxid de sulf. Prescripții (a) Potrivit experimentelor, doza maximă de 500 mg/l pare a fi suficientă pentru a controla	Tabelul 108 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.12. TRATAMENTUL CU LIZOZIMĂ (OENO 10/97)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Lizozimă: aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de lizozimă în vin.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor responsabile de fermentația malolactică a vinului.</td></tr><tr><td>2. Reducerea proporției de dioxid de sulf.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Potrivit experimentelor, doza maximă de 500 mg/dm³ pare a fi suficientă pentru a controla</td></tr></table>	Clasificare	Lizozimă: aditiv	Definiție	Adăugarea de lizozimă în vin.	Obiective	1. Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor responsabile de fermentația malolactică a vinului.	2. Reducerea proporției de dioxid de sulf.	Prescripții	1. Potrivit experimentelor, doza maximă de 500 mg/dm ³ pare a fi suficientă pentru a controla	Compatibil	-		
Clasificare	Lizozimă: aditiv													
Definiție	Adăugarea de lizozimă în vin.													
Obiective	1. Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor responsabile de fermentația malolactică a vinului.													
	2. Reducerea proporției de dioxid de sulf.													
Prescripții	1. Potrivit experimentelor, doza maximă de 500 mg/dm ³ pare a fi suficientă pentru a controla													

înmulțirea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică. (b) Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO₂, care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile. (c) Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza cumulativă nu trebuie să depășească 500 mg/l. (d) Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>înmulțirea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO₂, care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza cumulativă nu trebuie să depășească 500 mg/dm³.</td></tr><tr><td>4.</td><td>Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		înmulțirea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică.	2.	Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO ₂ , care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO ₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile.	3.	Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza cumulativă nu trebuie să depășească 500 mg/dm ³ .	4.	Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”			
	înmulțirea și activitatea bacteriilor responsabile de fermentația malolactică.											
2.	Lizozima nu poate să înlocuiască întru totul SO ₂ , care are proprietăți antioxidante. O asociere între SO ₂ și lizozimă oferă vinuri mai stabile.											
3.	Când mustul și vinul sunt tratate cu lizozimă, doza cumulativă nu trebuie să depășească 500 mg/dm ³ .											
4.	Produsul trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
3.4.13. TRATAMENTUL CU DICARBONAT DE DIMETIL (DMDC) (OENO 5/01, OENO 421-2011) Definiție Adăugarea de dicarbonat de dimetil în vin. Obiective (a) Obținerea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat care conține zaharuri fermentabile. (b) Prevenirea dezvoltării drojdiilor și a bacteriilor lactice nedorite. (c) Blocarea fermentației vinurilor dulci, demidulci și demiseci. Prescripții (a) Pentru obiectivul (a), adăugarea trebuie să se efectueze doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere. (b) Dozajul nu trebuie să fie mai mare de 200 mg/l, valoare exprimată în dicarbonat de dimetil. (c) Adăugarea de dicarbonat de dimetil nu trebuie să ducă la depășirea conținutului maxim de metanol din vin recomandat de către OIV.	Tabelul 109 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.13. TRATAMENTUL CU DICARBONAT DE DIMETIL (DMDC) (OENO 5/01, OENO 421-2011)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de dicarbonat de dimetil în vin.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Obținerea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat care conține zaharuri fermentabile.</td></tr><tr><td>2. Prevenirea dezvoltării drojdiilor și a bacteriilor lactice nedorite.</td></tr><tr><td>3. Blocarea fermentației vinurilor dulci, demidulci și demiseci.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Pentru obiectivul 1, adăugarea trebuie să se efectueze doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere.</td></tr><tr><td>2. Dozajul nu trebuie să fie mai mare de 200 mg/dm³, valoare exprimată în dicarbonat de dimetil.</td></tr></table>	Definiție	Adăugarea de dicarbonat de dimetil în vin.	Obiective	1. Obținerea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat care conține zaharuri fermentabile.	2. Prevenirea dezvoltării drojdiilor și a bacteriilor lactice nedorite.	3. Blocarea fermentației vinurilor dulci, demidulci și demiseci.	Prescripții	1. Pentru obiectivul 1, adăugarea trebuie să se efectueze doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere.	2. Dozajul nu trebuie să fie mai mare de 200 mg/dm ³ , valoare exprimată în dicarbonat de dimetil.	Compatibil	-
Definiție	Adăugarea de dicarbonat de dimetil în vin.											
Obiective	1. Obținerea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat care conține zaharuri fermentabile.											
	2. Prevenirea dezvoltării drojdiilor și a bacteriilor lactice nedorite.											
	3. Blocarea fermentației vinurilor dulci, demidulci și demiseci.											
Prescripții	1. Pentru obiectivul 1, adăugarea trebuie să se efectueze doar cu puțin timp înainte de îmbuteliere.											
	2. Dozajul nu trebuie să fie mai mare de 200 mg/dm ³ , valoare exprimată în dicarbonat de dimetil.											

(d) Vinul nu trebuie să fie introdus pe piață atât timp cât poate fi detectat dicarbonatul de dimetil. (e) Dicarbonatul de dimetil utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td> 3. Adăugarea de dicarbonat de dimetil nu trebuie să ducă la depășirea conținutului maxim de metanol din vin recomandat de către OIV. </td></tr><tr><td></td><td> 4. Vinul nu trebuie să fie introdus pe piață atât timp cât poate fi detectat dicarbonatul de dimetil. </td></tr><tr><td></td><td> 5. Dicarbonatul de dimetil utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>		3. Adăugarea de dicarbonat de dimetil nu trebuie să ducă la depășirea conținutului maxim de metanol din vin recomandat de către OIV.		4. Vinul nu trebuie să fie introdus pe piață atât timp cât poate fi detectat dicarbonatul de dimetil.		5. Dicarbonatul de dimetil utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”			
	3. Adăugarea de dicarbonat de dimetil nu trebuie să ducă la depășirea conținutului maxim de metanol din vin recomandat de către OIV.									
	4. Vinul nu trebuie să fie introdus pe piață atât timp cât poate fi detectat dicarbonatul de dimetil.									
	5. Dicarbonatul de dimetil utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”									
3.4.14. TRATAMENTUL CU COPOLIMERI ADSORBANȚI (PVI/PVP) (OENO 2/07, OENO 262-2014) Clasificare Copolimer PVI/PVP: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea copolimerilor polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului de cupru, fier și metale grele. Obiective (a) Prevenirea defectelor cauzate de conținuturi prea ridicate de metale (de exemplu, casarea ferică). (b) Reducerea concentrației ridicate și nedorite de metale, cauzate de: — contaminarea mustului cu cationi metalici; — contaminarea cu cationi metalici în timpul tratamentului mustului sau al vinului, de la echipamentul de vinificație; — îmbogățirea cu cupru în urma tratării vinurilor cu sulfat de cupru. Prescripții (a) Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/l. (b) Dacă musturile și vinul sunt tratate cu polimerii PVI/PVP, dozajul acumulat trebuie	Tabelul 110 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.14. TRATAMENTUL CU COPOLIMERI ADSORBANȚI (PVI/PVP) (OENO 2/07, OENO 262-2014)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Copolimer PVI/PVP: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea copolimerilor polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului de cupru, fier și metale grele.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td> 1. Prevenirea defectelor cauzate de conținuturi prea ridicate de metale (de exemplu, casarea ferică). </td></tr><tr><td> 2. Reducerea concentrației ridicate și nedorite de metale, cauzate de: 2.1. contaminarea mustului cu cationi metalici; 2.2. contaminarea cu cationi metalici în timpul tratamentului mustului sau al vinului, de la echipamentul de vinificație; 2.3. îmbogățirea cu cupru în </td></tr></table>	Clasificare	Copolimer PVI/PVP: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea copolimerilor polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului de cupru, fier și metale grele.	Obiective	1. Prevenirea defectelor cauzate de conținuturi prea ridicate de metale (de exemplu, casarea ferică).	2. Reducerea concentrației ridicate și nedorite de metale, cauzate de: 2.1. contaminarea mustului cu cationi metalici; 2.2. contaminarea cu cationi metalici în timpul tratamentului mustului sau al vinului, de la echipamentul de vinificație; 2.3. îmbogățirea cu cupru în	Compatibil	-
Clasificare	Copolimer PVI/PVP: auxiliar tehnologic									
Definiție	Adăugarea copolimerilor polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului de cupru, fier și metale grele.									
Obiective	1. Prevenirea defectelor cauzate de conținuturi prea ridicate de metale (de exemplu, casarea ferică).									
	2. Reducerea concentrației ridicate și nedorite de metale, cauzate de: 2.1. contaminarea mustului cu cationi metalici; 2.2. contaminarea cu cationi metalici în timpul tratamentului mustului sau al vinului, de la echipamentul de vinificație; 2.3. îmbogățirea cu cupru în									

să fie mai mic de 500 mg/l. (c) Copolimerii trebuie să fie eliminați după cel mult două zile după adăugare, ținând seama de principiul precauției, și separați de vin prin filtrare înainte de îmbuteliere. (d) Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor. (e) Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	<table><tr><td></td><td>urma tratării vinurilor cu sulfat de cupru.</td></tr><tr><td rowspan="5">Prescripții</td><td>1. Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm³.</td></tr><tr><td>2. Dacă musturile și vinul sunt tratate cu polimerii PVI/PVP, dozajul acumulat trebuie să fie mai mic de 500 mg/dm³.</td></tr><tr><td>3. Copolimerii trebuie să fie eliminați după cel mult două zile după adăugare, ținând seama de principiul precauției, și separați de vin prin filtrare înainte de îmbuteliere.</td></tr><tr><td>4. Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor.</td></tr><tr><td>5. Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.”</td></tr></table>		urma tratării vinurilor cu sulfat de cupru.	Prescripții	1. Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm ³ .	2. Dacă musturile și vinul sunt tratate cu polimerii PVI/PVP, dozajul acumulat trebuie să fie mai mic de 500 mg/dm ³ .	3. Copolimerii trebuie să fie eliminați după cel mult două zile după adăugare, ținând seama de principiul precauției, și separați de vin prin filtrare înainte de îmbuteliere.	4. Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor.	5. Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.”			
	urma tratării vinurilor cu sulfat de cupru.											
Prescripții	1. Cantitatea utilizată trebuie să fie mai mică de 500 mg/dm ³ .											
	2. Dacă musturile și vinul sunt tratate cu polimerii PVI/PVP, dozajul acumulat trebuie să fie mai mic de 500 mg/dm ³ .											
	3. Copolimerii trebuie să fie eliminați după cel mult două zile după adăugare, ținând seama de principiul precauției, și separați de vin prin filtrare înainte de îmbuteliere.											
	4. Copolimerii adsorbanți utilizați trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> și, în special, limitele monomerilor.											
	5. Procedura este pusă în aplicare sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.”											
3.4.15. TRATAMENTUL CU ACID D,L-TARTRIC (OENO 4/08) Clasificare Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic D,L-tartrat de potasiu: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în vin. Obiective Reducerea nivelurilor excesive de calciu. Prescripții (a) Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări specifice. (b) Tratamentul va fi plasat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	Tabelul 111 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.15. TRATAMENTUL CU ACID D,L-TARTRIC (OENO 4/08)” <table><tr><td rowspan="2">Clasificare</td><td>Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>D,L-tartrat de potasiu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în vin.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Reducerea nivelurilor excesive de calciu.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări</td></tr></table>	Clasificare	Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic	D,L-tartrat de potasiu: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în vin.	Obiective	Reducerea nivelurilor excesive de calciu.	Prescripții	1. Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări	Compatibil	-
Clasificare	Acid D,L-tartric: auxiliar tehnologic											
	D,L-tartrat de potasiu: auxiliar tehnologic											
Definiție	Adăugarea de acid D,L-tartric sau de săruri de potasiu ale acidului D,L-tartric în vin.											
Obiective	Reducerea nivelurilor excesive de calciu.											
Prescripții	1. Tratamentul produce săruri deosebit de insolubile. Utilizarea acidului D,L-tartric face obiectul unor reglementări											

(c) Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>specifice.</td></tr><tr><td></td><td>2. Tratatamentul va fi plasat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.</td></tr><tr><td></td><td>3. Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		specifice.		2. Tratatamentul va fi plasat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.		3. Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
	specifice.																	
	2. Tratatamentul va fi plasat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.																	
	3. Produsele adăugate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”																	
3.4.16. TRATAMENTUL CU CHITOSAN (OIV-OENO 338A/2009) Clasificare Chitosan: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de chitosan de origine fungică în vinuri. Obiective (a) Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru. (b) Prevenirea casării ferice și a casării cuproase. (c) Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A. (d) Reducerea microorganismelor nedorite, în special <i>Brettanomyces</i> . Prescripții (a) Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: — 100 g/hl pentru obiectivele (a) și (b); — 500 g/hl pentru obiectivul (c); — 10 g/hl pentru obiectivul (d). (b) Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. (c) Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse autorizate. (d) Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 112 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.16. TRATAMENTUL CU CHITOSAN (OIV-OENO 338A/2009)</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Chitosan: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de chitosan de origine fungică în vinuri.</td></tr><tr><td rowspan="4">Obiective</td><td>1. Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru.</td></tr><tr><td>2. Prevenirea casării ferice și a casării cuproase.</td></tr><tr><td>3. Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A.</td></tr><tr><td>4. Reducerea microorganismelor nedorite, în special <i>Brettanomyces</i>.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: 1.1. 1 g/dm³ pentru obiectivele 1 și 2; 1.2. 5 g/dm³ pentru obiectivul 3; 1.3. 0,1 g/dm³ pentru obiectivul 4.</td></tr><tr><td>2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice.</td></tr><tr><td>3. Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau</td></tr></table>	Tabelul 112 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.16. TRATAMENTUL CU CHITOSAN (OIV-OENO 338A/2009)		Clasificare	Chitosan: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de chitosan de origine fungică în vinuri.	Obiective	1. Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru.	2. Prevenirea casării ferice și a casării cuproase.	3. Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A.	4. Reducerea microorganismelor nedorite, în special <i>Brettanomyces</i> .	Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: 1.1. 1 g/dm ³ pentru obiectivele 1 și 2; 1.2. 5 g/dm ³ pentru obiectivul 3; 1.3. 0,1 g/dm ³ pentru obiectivul 4.	2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice.	3. Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau	Compatibil	-
Tabelul 112 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.16. TRATAMENTUL CU CHITOSAN (OIV-OENO 338A/2009)																		
Clasificare	Chitosan: auxiliar tehnologic																	
Definiție	Adăugarea de chitosan de origine fungică în vinuri.																	
Obiective	1. Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru.																	
	2. Prevenirea casării ferice și a casării cuproase.																	
	3. Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A.																	
	4. Reducerea microorganismelor nedorite, în special <i>Brettanomyces</i> .																	
Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: 1.1. 1 g/dm ³ pentru obiectivele 1 și 2; 1.2. 5 g/dm ³ pentru obiectivul 3; 1.3. 0,1 g/dm ³ pentru obiectivul 4.																	
	2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice.																	
	3. Chitosanul de origine fungică poate fi utilizat individual sau																	

		împreună cu alte produse permise. 4. Chitosanul trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional.</i>”									
3.4.17. TRATAMENTUL CU CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 338B/2009) Clasificare Chitină-glucan: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vinuri Obiective (a) Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru. (b) Prevenirea casării ferice și a casării cuproase. (c) Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A. Prescripții (a) Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: — 100 g/hl pentru obiectivele (a) și (b); — 500 g/hl pentru obiectivul (c). (b) Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. (c) Complexul chitină-glucan de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse aprobate. (d) Complexul chitină-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional.</i>	Tabelul 113 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.17. TRATAMENTUL CU CHITINĂ-GLUCAN (OIV-OENO 338B/2009)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Chitină-glucan: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vinuri</td></tr><tr><td>Obiective</td><td> 1. Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru. 2. Prevenirea casării ferice și a casării cuproase. 3. Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A. </td></tr><tr><td>Prescripții</td><td> 1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: 1.1. 1 g/dm³ pentru obiectivele 1 și 2; 1.2. 5 g/dm³ pentru obiectivul 3. 2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. 3. Complexul chitină-glucan de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse aprobate. 4. Complexul chitină-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional.</i>” </td></tr></table>	Clasificare	Chitină-glucan: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vinuri	Obiective	1. Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru. 2. Prevenirea casării ferice și a casării cuproase. 3. Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A.	Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: 1.1. 1 g/dm³ pentru obiectivele 1 și 2; 1.2. 5 g/dm³ pentru obiectivul 3. 2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. 3. Complexul chitină-glucan de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse aprobate. 4. Complexul chitină-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional.</i>”	Compatibil	-
Clasificare	Chitină-glucan: auxiliar tehnologic										
Definiție	Adăugarea de chitină-glucan de origine fungică în vinuri										
Obiective	1. Reducerea conținutului de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu și cupru. 2. Prevenirea casării ferice și a casării cuproase. 3. Reducerea eventualilor contaminanți, în special a ochratoxinei A.										
Prescripții	1. Dozele care trebuie utilizate sunt stabilite în urma unei testări preliminare. Doza maximă utilizată nu trebuie să depășească: 1.1. 1 g/dm³ pentru obiectivele 1 și 2; 1.2. 5 g/dm³ pentru obiectivul 3. 2. Sedimentele sunt eliminate prin proceduri fizice. 3. Complexul chitină-glucan de origine fungică poate fi utilizat individual sau împreună cu alte produse aprobate. 4. Complexul chitină-glucan trebuie să respecte cerințele <i>Codexului oenologic internațional.</i>”										
3.4.20. UTILIZAREA FIBRELOR VEGETALE SELECTIVE (OENO 582-	Tabelul 114 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.20. UTILIZAREA FIBRELOR	Compatibil	-								

2017) Definiție Utilizarea în timpul filtrării vinului a unui adsorbant selectiv compus din fibre vegetale. Obiective (a) Reducerea nivelurilor de ochratoxină A din vinuri. (b) Reducerea numărului și a nivelurilor produselor fitosanitare detectate în vinuri. Prescripții (a) Fibrele vegetale selective sunt încorporate ca auxiliari tehnologici, fie în timpul filtrării cu depunere continuă, fie ca o componentă a unei plăci filtrante. (b) Dozajul recomandat este stabilit în funcție de tehnica de filtrare utilizată, fără a se depăși 1,5 kg/m2 de suprafață a plăcii filtrante. (c) Fibrele vegetale selective sunt utilizate în vinuri în conformitate cu cerințele de reglementare, în special cu limitele admise ale reziduurilor pentru produsele fitosanitare. (d) Fibrele vegetale selective trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><th colspan="2">VEGETALE SELECTIVE (OENO 582-2017)</th></tr><tr><td>Definiție</td><td>Utilizarea în timpul filtrării vinului a unui adsorbant selectiv compus din fibre vegetale.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Reducerea nivelurilor de ochratoxină A din vinuri.</td></tr><tr><td>2. Reducerea numărului și a nivelurilor produselor fitosanitare detectate în vinuri.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Fibrele vegetale selective sunt încorporate ca auxiliari tehnologici, fie în timpul filtrării cu depunere continuă, fie ca o componentă a unei plăci filtrante.</td></tr><tr><td>2. Dozajul recomandat este stabilit în funcție de tehnica de filtrare utilizată, fără a se depăși 1,5 kg/m² de suprafață a plăcii filtrante.</td></tr><tr><td>3. Fibrele vegetale selective sunt utilizate în vinuri în conformitate cu cerințele de reglementare, în special cu limitele admise ale reziduurilor pentru produsele fitosanitare.</td></tr><tr><td>4. Fibrele vegetale selective trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	VEGETALE SELECTIVE (OENO 582-2017)		Definiție	Utilizarea în timpul filtrării vinului a unui adsorbant selectiv compus din fibre vegetale.	Obiective	1. Reducerea nivelurilor de ochratoxină A din vinuri.	2. Reducerea numărului și a nivelurilor produselor fitosanitare detectate în vinuri.	Prescripții	1. Fibrele vegetale selective sunt încorporate ca auxiliari tehnologici, fie în timpul filtrării cu depunere continuă, fie ca o componentă a unei plăci filtrante.	2. Dozajul recomandat este stabilit în funcție de tehnica de filtrare utilizată, fără a se depăși 1,5 kg/m ² de suprafață a plăcii filtrante.	3. Fibrele vegetale selective sunt utilizate în vinuri în conformitate cu cerințele de reglementare, în special cu limitele admise ale reziduurilor pentru produsele fitosanitare.	4. Fibrele vegetale selective trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
VEGETALE SELECTIVE (OENO 582-2017)															
Definiție	Utilizarea în timpul filtrării vinului a unui adsorbant selectiv compus din fibre vegetale.														
Obiective	1. Reducerea nivelurilor de ochratoxină A din vinuri.														
	2. Reducerea numărului și a nivelurilor produselor fitosanitare detectate în vinuri.														
Prescripții	1. Fibrele vegetale selective sunt încorporate ca auxiliari tehnologici, fie în timpul filtrării cu depunere continuă, fie ca o componentă a unei plăci filtrante.														
	2. Dozajul recomandat este stabilit în funcție de tehnica de filtrare utilizată, fără a se depăși 1,5 kg/m ² de suprafață a plăcii filtrante.														
	3. Fibrele vegetale selective sunt utilizate în vinuri în conformitate cu cerințele de reglementare, în special cu limitele admise ale reziduurilor pentru produsele fitosanitare.														
	4. Fibrele vegetale selective trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”														
3.4.21. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE MALOLACTICĂ (OIV-OENO 531-2015) Definiție Adăugarea de activatori de fermentație malolactică la sfârșitul fermentației alcoolice sau după aceasta, pentru facilitarea fermentației malolactice. Obiectiv	Tabelul 115 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.21. ACTIVATORI DE FERMENTAȚIE MALOLACTICĂ (OIV-OENO 531-2015) <table><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de activatori de fermentație malolactică la sfârșitul fermentației alcoolice sau după aceasta, pentru facilitarea fermentației malolactice.</td></tr></table>	Definiție	Adăugarea de activatori de fermentație malolactică la sfârșitul fermentației alcoolice sau după aceasta, pentru facilitarea fermentației malolactice.	Compatibil	-										
Definiție	Adăugarea de activatori de fermentație malolactică la sfârșitul fermentației alcoolice sau după aceasta, pentru facilitarea fermentației malolactice.														

Favorizarea începerii, cineticii sau încheierii fermentației malolactice: — prin îmbogățirea mediului cu substanțe nutritive și factori de creștere pentru bacteriile lactice; — prin adsorbția anumitor inhibitori de bacterii. Prescripții (a) Activatorii sunt reprezentați de celuloză microcristalină sau produse derivate din degradarea drojdiilor (autolizați, drojdii inactivate, pereți de drojdie). (b) Activatorii pot fi adăugați la vin sau la vinul în fermentație înainte sau în timpul fermentației malolactice. (c) Activatorii nu trebuie să genereze deviații organoleptice ale vinului. (d) Activatorii fermentației malolactice trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td>Obiectiv</td><td>Favorizarea începerii, cineticii sau încheierii fermentației malolactice:</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. prin îmbogățirea mediului cu substanțe nutritive și factori de creștere pentru bacteriile lactice;</td></tr><tr><td>2. prin adsorbția anumitor inhibitori de bacterii.</td></tr><tr><td>1. Activatorii sunt reprezentați de celuloză microcristalină sau produse derivate din degradarea drojdiilor (autolizați, drojdii inactivate, pereți de drojdie).</td></tr><tr><td>2. Activatorii pot fi adăugați la vin sau la vinul în fermentație înainte sau în timpul fermentației malolactice.</td></tr><tr><td>3. Activatorii nu trebuie să genereze deviații organoleptice ale vinului.</td></tr><tr><td>4. Activatorii fermentației malolactice trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Obiectiv	Favorizarea începerii, cineticii sau încheierii fermentației malolactice:	Prescripții	1. prin îmbogățirea mediului cu substanțe nutritive și factori de creștere pentru bacteriile lactice;	2. prin adsorbția anumitor inhibitori de bacterii.	1. Activatorii sunt reprezentați de celuloză microcristalină sau produse derivate din degradarea drojdiilor (autolizați, drojdii inactivate, pereți de drojdie).	2. Activatorii pot fi adăugați la vin sau la vinul în fermentație înainte sau în timpul fermentației malolactice.	3. Activatorii nu trebuie să genereze deviații organoleptice ale vinului.	4. Activatorii fermentației malolactice trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
Obiectiv	Favorizarea începerii, cineticii sau încheierii fermentației malolactice:											
Prescripții	1. prin îmbogățirea mediului cu substanțe nutritive și factori de creștere pentru bacteriile lactice;											
	2. prin adsorbția anumitor inhibitori de bacterii.											
	1. Activatorii sunt reprezentați de celuloză microcristalină sau produse derivate din degradarea drojdiilor (autolizați, drojdii inactivate, pereți de drojdie).											
	2. Activatorii pot fi adăugați la vin sau la vinul în fermentație înainte sau în timpul fermentației malolactice.											
3. Activatorii nu trebuie să genereze deviații organoleptice ale vinului.												
4. Activatorii fermentației malolactice trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”												
3.4.22. TRATAREA VINURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN-DIVINILBENZEN (OENO 614B-2020) Definiție Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mușcăi sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a vinurilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen. Obiectiv (a) Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept „gust de mușcăi sau pământos”, prin reducerea	Tabelul 116 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.22. TRATAREA VINURILOR CU AJUTORUL MĂRGELELOR ABSORBANTE DE STIREN-DIVINILBENZEN (OENO 614B-2020) <table><tr><td>Definiție</td><td>Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mușcăi sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a vinurilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept</td></tr></table>	Definiție	Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mușcăi sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a vinurilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen.	Obiectiv	Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept	Compatibil	-					
Definiție	Procesul fizic de reducere sau eliminare a devierilor organoleptice caracterizate drept „gust de mușcăi sau pământos”, cu ajutorul percolării adecvate și controlate, la debit înalt, a vinurilor pe mărgelile absorbante de stiren-divinilbenzen.											
Obiectiv	Eliminarea percepției deviațiilor organoleptice caracterizate drept											

concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina. Prescripții (a) Tratatamentul trebuie efectuat asupra unor vinuri limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică). (b) Cantitatea de mărgel absorbante de utilizat în coloană și debitul vinului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină. (c) Mărgelele absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele. (d) Mărgelele absorbante utilizate și condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>„gust de mucegai sau pământos”, prin reducerea concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Tratatamentul trebuie efectuat asupra unor vinuri limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică).</td></tr><tr><td>2. Cantitatea de mărgel absorbante de utilizat în coloană și debitul vinului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.</td></tr><tr><td>3. Mărgelele absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele.</td></tr><tr><td>4. Mărgelele absorbante utilizate și condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		„gust de mucegai sau pământos”, prin reducerea concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina.	Prescripții	1. Tratatamentul trebuie efectuat asupra unor vinuri limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică).	2. Cantitatea de mărgel absorbante de utilizat în coloană și debitul vinului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.	3. Mărgelele absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele.	4. Mărgelele absorbante utilizate și condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”			
	„gust de mucegai sau pământos”, prin reducerea concentrației sau eliminarea uneia dintre principalele molecule responsabile, geosmina.										
Prescripții	1. Tratatamentul trebuie efectuat asupra unor vinuri limpeze, cu turbidități mai mici de 30 NTU (unități de turbiditate nefelometrică).										
	2. Cantitatea de mărgel absorbante de utilizat în coloană și debitul vinului trebuie stabilite pe baza conținutului inițial de geosmină.										
	3. Mărgelele absorbante sunt puse într-o coloană care respectă normele referitoare la materialele care intră în contact cu alimentele.										
	4. Mărgelele absorbante utilizate și condițiile de utilizare a acestora trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
3.4.23. TRATAMENTUL CU ACID FUMARIC PENTRU INHIBAREA FERMENTAȚIEI MALOLACTICE (OENO 581A-2021) Clasificare Acid fumaric: Aditiv Definiție Adăugarea de acid fumaric în vin. Obiective 1) Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor lactice responsabile de fermentația malolactică a vinului. 2) Reducerea dozei de dioxid de sulf. 3) Menținerea acidității malice. Prescripții	Tabelul 117 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.4.23. TRATAMENTUL CU ACID FUMARIC PENTRU INHIBAREA FERMENTAȚIEI MALOLACTICE (OENO 581A-2021) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Acid fumaric: Aditiv</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de acid fumaric în vin.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor lactice responsabile de fermentația malolactică a vinului.</td></tr><tr><td>2. Reducerea dozei de dioxid de sulf.</td></tr><tr><td>3. Menținerea acidității malice.</td></tr></table>	Clasificare	Acid fumaric: Aditiv	Definiție	Adăugarea de acid fumaric în vin.	Obiective	1. Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor lactice responsabile de fermentația malolactică a vinului.	2. Reducerea dozei de dioxid de sulf.	3. Menținerea acidității malice.	Compatibil	-
Clasificare	Acid fumaric: Aditiv										
Definiție	Adăugarea de acid fumaric în vin.										
Obiective	1. Controlarea înmulțirii și activității bacteriilor lactice responsabile de fermentația malolactică a vinului.										
	2. Reducerea dozei de dioxid de sulf.										
	3. Menținerea acidității malice.										

1) Doze de 300-600 mg/L sunt suficiente pentru controlarea fermentației malolactice, chiar și în prezența unor mari cantități de inocul și în cazul unor fermentații tumultuoase. 2) Acidul fumaric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Doze de 300-600 mg/L sunt suficiente pentru controlarea fermentației malolactice, chiar și în prezența unor mari cantități de inocul și în cazul unor fermentații tumultuoase.</td></tr><tr><td>2. Acidul fumaric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Prescripții	1. Doze de 300-600 mg/L sunt suficiente pentru controlarea fermentației malolactice, chiar și în prezența unor mari cantități de inocul și în cazul unor fermentații tumultuoase.	2. Acidul fumaric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”									
Prescripții	1. Doze de 300-600 mg/L sunt suficiente pentru controlarea fermentației malolactice, chiar și în prezența unor mari cantități de inocul și în cazul unor fermentații tumultuoase.												
	2. Acidul fumaric trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”												
3.5.4. ÎMBUTELIEREA LA CALD (OENO 9/97) Definiție Îmbutelierea vinului încălzit în prealabil și dopuirea imediată a sticlei. Obiective (a) Stabilizarea biologică a vinului; (b) Eliminarea oxigenului; (c) Stabilizarea fizico-chimică. Prescripție Vinul nu trebuie să fie încălzit la peste 45 °C.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 118 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.4. ÎMBUTELIEREA LA CALD (OENO 9/97)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Îmbutelierea vinului încălzit în prealabil și dopuirea imediată a sticlei.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Stabilizarea biologică a vinului;</td></tr><tr><td>2. Eliminarea oxigenului;</td></tr><tr><td>3. Stabilizarea fizico-chimică.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Vinul nu trebuie să fie încălzit la peste 45 °C.”</td></tr></table>	Tabelul 118 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.4. ÎMBUTELIEREA LA CALD (OENO 9/97)”		Definiție	Îmbutelierea vinului încălzit în prealabil și dopuirea imediată a sticlei.	Obiective	1. Stabilizarea biologică a vinului;	2. Eliminarea oxigenului;	3. Stabilizarea fizico-chimică.	Prescripție	Vinul nu trebuie să fie încălzit la peste 45 °C.”	Compatibil	-
Tabelul 118 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.4. ÎMBUTELIEREA LA CALD (OENO 9/97)”													
Definiție	Îmbutelierea vinului încălzit în prealabil și dopuirea imediată a sticlei.												
Obiective	1. Stabilizarea biologică a vinului;												
	2. Eliminarea oxigenului;												
	3. Stabilizarea fizico-chimică.												
Prescripție	Vinul nu trebuie să fie încălzit la peste 45 °C.”												
3.5.5. OXIGENAREA (545B/2016) Clasificare Oxygen: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de oxigen sau aer în vin. Obiective (a) Utilizarea tehnologiilor de „microoxigenare”, „macrooxigenare” și „nanooxigenare” pentru vinuri. (b) Inițierea fenomenelor de oxidare în vederea: — contribuiri la stabilizarea culorii și la maturarea vinurilor roșii prin favorizarea, în special, a producției de acetaldehidă, care poate reacționa cu flavanoli și antocieni pentru a determina formarea de noi pigmenți care să fie mai stabili și mai intens colorați	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 119 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.5. OXIGENAREA (545B/2016)”</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Oxygen: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de oxigen sau aer în vin.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Utilizarea tehnologiilor de „microoxigenare”, „macrooxigenare” și „nanooxigenare” pentru vinuri.</td></tr><tr><td>2. Inițierea fenomenelor de oxidare în vederea: 2.1. contribuiri la stabilizarea culorii și la maturarea vinurilor roșii prin favorizarea, în special, a producției de acetaldehidă, care poate reacționa cu</td></tr></table>	Tabelul 119 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.5. OXIGENAREA (545B/2016)”		Clasificare	Oxygen: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de oxigen sau aer în vin.	Obiective	1. Utilizarea tehnologiilor de „microoxigenare”, „macrooxigenare” și „nanooxigenare” pentru vinuri.	2. Inițierea fenomenelor de oxidare în vederea: 2.1. contribuiri la stabilizarea culorii și la maturarea vinurilor roșii prin favorizarea, în special, a producției de acetaldehidă, care poate reacționa cu	Compatibil	-	
Tabelul 119 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.5. OXIGENAREA (545B/2016)”													
Clasificare	Oxygen: auxiliar tehnologic												
Definiție	Adăugarea de oxigen sau aer în vin.												
Obiective	1. Utilizarea tehnologiilor de „microoxigenare”, „macrooxigenare” și „nanooxigenare” pentru vinuri.												
	2. Inițierea fenomenelor de oxidare în vederea: 2.1. contribuiri la stabilizarea culorii și la maturarea vinurilor roșii prin favorizarea, în special, a producției de acetaldehidă, care poate reacționa cu												

(efect hipercrom și batocrom) decât antocienii nativi; — pregătirii vinurilor utilizate în tratamente pentru a elimina excesul de fier (fișa 3.3.1), prin oxidarea fierului feros în fier feric. (c) Reducerea concentrației de „compuși de sulf volatili”, cum ar fi hidrogenul sulfurat, metantiolul etc. (d) Reducerea compușilor aromatici legați de caracteristicile senzoriale vegetale. (e) Facilitarea limpezirii vinurilor. Prescripții (a) În cazul „microoxigenării”, viteza cu care se adaugă cantitatea de oxigen trebuie să fie mai mică decât viteza la care vinul tratat consumă oxigenul; cu alte cuvinte, nu trebuie să se acumuleze oxigen în vinuri în timpul tratamentului. Este de preferat să se utilizeze această tehnică atunci când vinurile au o concentrație ridicată de antocieni liberi. (b) „Macrooxigenarea” este definită de adăugarea unor doze mai mari de oxigen decât în cazul „microoxigenării” și de o perioadă de adăugare mai scurtă. Aceasta este practică în mod special la sfârșitul fermentației, într-o etapă post-fermentație și până la prima pritocire a drojdiilor. (c) În cazul „nanoxigenării”, se adaugă oxigen la intervale regulate, în cantități foarte mici, cum ar fi 10 până la 100 µg de oxigen per litru de vin. (d) În cazul tratamentului fierului în exces (fișa 3.3.1), oxigenarea trebuie urmată de un adaos de taninuri proporțional cu concentrația de fier a vinului, urmată de limpezire, preferabil cu cazeină. Adaosul de oxigen trebuie să precedă întotdeauna îndepărtarea fierului cu ajutorul fitatului de calciu. (e) Pentru stabilizarea culorii și îmbunătățirea		flavanoli și antocieni pentru a determina formarea de noi pigmenți care să fie mai stabili și mai intens colorați (efect hipercrom și batocrom) decât antocienii nativi; 2.2. pregătirii vinurilor utilizate în tratamente pentru a elimina excesul de fier, în conformitate cu fișa 3.3.1. „Îndepărtarea fierului” (tabelul 87), prin oxidarea fierului feros în fier feric. 2.3. Reducerea concentrației de „compuși de sulf volatili”, cum ar fi hidrogenul sulfurat, metantiolul etc. 2.4. Reducerea compușilor aromatici legați de caracteristicile senzoriale vegetale. 2.5. Facilitarea limpezirii vinurilor.		
	Prescripții	1. În cazul „microoxigenării”, viteza cu care se adaugă cantitatea de oxigen trebuie să fie mai mică decât viteza la care vinul tratat consumă oxigenul; cu alte cuvinte, nu trebuie să se acumuleze oxigen în vinuri în timpul tratamentului. Este de preferat să se utilizeze această tehnică atunci când vinurile au o concentrație ridicată de antocieni liberi. 2. „Macrooxigenarea” este definită de adăugarea unor doze mai mari de oxigen decât		

calității unui vin roșu în timpul maturării, dozele care trebuie adăugate în vin, în cazul „microoxigenării”, sunt de aproximativ 1-5 mg/l în fiecare lună – în funcție, în principal, de concentrația lor inițială de antocieni și polifenoli și de concentrația de SO₂ liber. În cazul tratamentului prin utilizarea „macrooxigenării”, dozele de oxigen adăugate pentru a se ține seama de consumul de oxigen de către drojdiile produse sunt mai mari. (f) Din cauza potențialului de dezvoltare a aromelor oxidative, vinul care este supus oxigenării trebuie gustat în mod periodic pentru a se defini o durată și o temperatură optime în funcție de profilul aromatic dorit al vinului. „Microoxigenarea” nu este recomandată peste 22 °C, pentru a se evita oxidarea excesivă, sau sub 8 °C, pentru a se evita acumularea oxigenului. (g) Scopul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din vinurile care conțin dioxid de sulf în exces. (h) Stabilitatea microbiologică (în special în ceea ce privește <i>Brettanomyces bruxellensis</i>) trebuie monitorizată pentru a se evita deviațiile organoleptice ale vinurilor.		în cazul „microoxigenării” și de o perioadă de adăugare mai scurtă. Aceasta este practică în mod special la sfârșitul fermentației, într-o etapă post-fermentație și până la prima priticire a drojdiilor. 3. În cazul „nanoxigenării”, se adaugă oxigen la intervale regulate, în cantități foarte mici, cum ar fi 10 până la 100 μg de oxigen per litru de vin. 4. În cazul tratamentului fierului în exces, în conformitate cu fișa 3.3.1. „Îndepărtarea fierului” (tabelul 87), oxigenarea trebuie urmată de un adaos de taninuri proporțional cu concentrația de fier a vinului, urmată de limpezire, preferabil cu cazeină. Adaosul de oxigen trebuie să preceadă întotdeauna îndepărtarea fierului cu ajutorul fitatului de calciu. 5. Pentru stabilizarea culorii și îmbunătățirea calității unui vin roșu în timpul maturării, dozele care trebuie adăugate în vin, în cazul „microoxigenării”, sunt de aproximativ 1-5 mg/dm³ în fiecare lună – în funcție, în principal, de concentrația lor inițială de antocieni și polifenoli și de concentrația de SO₂ liber. În cazul tratamentului prin utilizarea		
--	--	---	--	--

	<table><tr><td></td><td>„macrooxigenării”, dozele de oxigen adăugate pentru a se ține seama de consumul de oxigen de către drojdiile produse sunt mai mari.</td></tr><tr><td>6.</td><td>Din cauza potențialului de dezvoltare a aromelor oxidative, vinul care este supus oxigenării trebuie gustat în mod periodic pentru a se defini o durată și o temperatură optime în funcție de profilul aromatic dorit al vinului. „Microoxigenarea” nu este recomandată peste 22 °C, pentru a se evita oxidarea excesivă, sau sub 8 °C, pentru a se evita acumularea oxigenului.</td></tr><tr><td>7.</td><td>Scopul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din vinurile care conțin dioxid de sulf în exces.</td></tr><tr><td>8.</td><td>Stabilitatea microbiologică (în special în ceea ce privește <i>Brettanomyces bruxellensis</i>) trebuie monitorizată pentru a se evita deviațiile organoleptice ale vinurilor.”</td></tr></table>		„macrooxigenării”, dozele de oxigen adăugate pentru a se ține seama de consumul de oxigen de către drojdiile produse sunt mai mari.	6.	Din cauza potențialului de dezvoltare a aromelor oxidative, vinul care este supus oxigenării trebuie gustat în mod periodic pentru a se defini o durată și o temperatură optime în funcție de profilul aromatic dorit al vinului. „Microoxigenarea” nu este recomandată peste 22 °C, pentru a se evita oxidarea excesivă, sau sub 8 °C, pentru a se evita acumularea oxigenului.	7.	Scopul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din vinurile care conțin dioxid de sulf în exces.	8.	Stabilitatea microbiologică (în special în ceea ce privește <i>Brettanomyces bruxellensis</i>) trebuie monitorizată pentru a se evita deviațiile organoleptice ale vinurilor.”		
	„macrooxigenării”, dozele de oxigen adăugate pentru a se ține seama de consumul de oxigen de către drojdiile produse sunt mai mari.										
6.	Din cauza potențialului de dezvoltare a aromelor oxidative, vinul care este supus oxigenării trebuie gustat în mod periodic pentru a se defini o durată și o temperatură optime în funcție de profilul aromatic dorit al vinului. „Microoxigenarea” nu este recomandată peste 22 °C, pentru a se evita oxidarea excesivă, sau sub 8 °C, pentru a se evita acumularea oxigenului.										
7.	Scopul oxigenării nu trebuie să fie o reducere a sulfiților din vinurile care conțin dioxid de sulf în exces.										
8.	Stabilitatea microbiologică (în special în ceea ce privește <i>Brettanomyces bruxellensis</i>) trebuie monitorizată pentru a se evita deviațiile organoleptice ale vinurilor.”										
3.5.7. TRATAMENTUL CU BETA-GLUCANAZE (3/85, OENO 498-2013) Clasificare Beta-glucanază (β 1-3, β 1-6) β: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea la vin a unui preparat enzimatic care conține activități prin care se catalizează degradarea beta-glucanilor produși în boaba de strugure de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i>	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 120 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.7. TRATAMENTUL CU BETA-GLUCANAZE (3/85, OENO 498-2013)</td></tr><tr><td>Clasificare</td><td>Beta-glucanază (β 1-3, β 1-6) β: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea la vin a unui preparat enzimatic care conține activități prin care se catalizează degradarea beta-glucanilor produși în boaba</td></tr></table>	Tabelul 120 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.7. TRATAMENTUL CU BETA-GLUCANAZE (3/85, OENO 498-2013)		Clasificare	Beta-glucanază (β 1-3, β 1-6) β: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea la vin a unui preparat enzimatic care conține activități prin care se catalizează degradarea beta-glucanilor produși în boaba	Compatibil	-		
Tabelul 120 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.7. TRATAMENTUL CU BETA-GLUCANAZE (3/85, OENO 498-2013)											
Clasificare	Beta-glucanază (β 1-3, β 1-6) β: auxiliar tehnologic										
Definiție	Adăugarea la vin a unui preparat enzimatic care conține activități prin care se catalizează degradarea beta-glucanilor produși în boaba										

(putregai nobil, putregai cenușiu). Activitățile enzimatic implicate în degradarea beta-glucanilor produși de <i>Botrytis cinerea</i> sunt betaglucanaze de tip β-1,3 și 1,6. Beta-glucanazele, care includ beta-glucanazele de tip β-1,3, sunt, de asemenea, capabile să degradeze beta-glucanii eliberați de drojdiile de tip <i>Saccharomyces</i> în timpul fermentației alcoolice și pe parcursul elevajului pe drojdii. Obiectiv Îmbunătățirea limpezirii și filtrabilității vinurilor. Prescripție Preparatul de glucanază trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>de strugure de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> (putregai nobil, putregai cenușiu).</td></tr><tr><td></td><td>Activitățile enzimatic implicate în degradarea beta-glucanilor produși de <i>Botrytis cinerea</i> sunt betaglucanaze de tip β-1,3 și 1,6. Beta-glucanazele, care includ beta-glucanazele de tip β-1,3, sunt, de asemenea, capabile să degradeze beta-glucanii eliberați de drojdiile de tip <i>Saccharomyces</i> în timpul fermentației alcoolice și pe parcursul elevajului pe drojdii.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Îmbunătățirea limpezirii și filtrabilității vinurilor.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>Preparatul de glucanază trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		de strugure de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> (putregai nobil, putregai cenușiu).		Activitățile enzimatic implicate în degradarea beta-glucanilor produși de <i>Botrytis cinerea</i> sunt betaglucanaze de tip β-1,3 și 1,6. Beta-glucanazele, care includ beta-glucanazele de tip β-1,3, sunt, de asemenea, capabile să degradeze beta-glucanii eliberați de drojdiile de tip <i>Saccharomyces</i> în timpul fermentației alcoolice și pe parcursul elevajului pe drojdii.	Obiectiv	Îmbunătățirea limpezirii și filtrabilității vinurilor.	Prescripție	Preparatul de glucanază trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”			
	de strugure de ciuperca <i>Botrytis cinerea</i> (putregai nobil, putregai cenușiu).											
	Activitățile enzimatic implicate în degradarea beta-glucanilor produși de <i>Botrytis cinerea</i> sunt betaglucanaze de tip β-1,3 și 1,6. Beta-glucanazele, care includ beta-glucanazele de tip β-1,3, sunt, de asemenea, capabile să degradeze beta-glucanii eliberați de drojdiile de tip <i>Saccharomyces</i> în timpul fermentației alcoolice și pe parcursul elevajului pe drojdii.											
Obiectiv	Îmbunătățirea limpezirii și filtrabilității vinurilor.											
Prescripție	Preparatul de glucanază trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”											
3.5.8. TRATAMENTUL CU SULFAT DE CUPRU (2/89) Clasificare Sulfat de cupru, pentahidrat: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de sulfat de cupru pentahidrat (CuSO4 5H2O) în vin. Obiectiv Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi. Prescripții (a) Doza de sulfat de cupru pentahidrat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Aceasta nu trebuie să depășească 1 g/hl. (b) Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat din vin. (c) După tratament, conținutul de cupru din	Tabelul 121 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.8. TRATAMENTUL CU SULFAT DE CUPRU (2/89) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Sulfat de cupru, pentahidrat: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de sulfat de cupru pentahidrat (CuSO4 5H2O) în vin.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. Doza de sulfat de cupru pentahidrat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Aceasta nu trebuie să depășească 0,01 g/dm³.</td></tr><tr><td>2. Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat</td></tr></table>	Clasificare	Sulfat de cupru, pentahidrat: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de sulfat de cupru pentahidrat (CuSO4 5H2O) în vin.	Obiectiv	Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi.	Prescripții	1. Doza de sulfat de cupru pentahidrat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Aceasta nu trebuie să depășească 0,01 g/dm ³ .	2. Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat	Compatibil	-
Clasificare	Sulfat de cupru, pentahidrat: auxiliar tehnologic											
Definiție	Adăugarea de sulfat de cupru pentahidrat (CuSO4 5H2O) în vin.											
Obiectiv	Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi.											
Prescripții	1. Doza de sulfat de cupru pentahidrat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Aceasta nu trebuie să depășească 0,01 g/dm ³ .											
	2. Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat											

vin trebuie verificat și redus la un nivel de maximum 1 mg/l, prin intermediul unei proceduri adecvate, respectând specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>. (d) Sulfatul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>din vin.</td></tr><tr><td>3.</td><td>După tratament, conținutul de cupru din vin trebuie verificat și redus la un nivel de maximum 1 mg/dm³, prin intermediul unei proceduri adecvate, respectând specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>.</td></tr><tr><td>4.</td><td>Sulfatul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		din vin.	3.	După tratament, conținutul de cupru din vin trebuie verificat și redus la un nivel de maximum 1 mg/dm ³ , prin intermediul unei proceduri adecvate, respectând specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .	4.	Sulfatul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”				
	din vin.										
3.	După tratament, conținutul de cupru din vin trebuie verificat și redus la un nivel de maximum 1 mg/dm ³ , prin intermediul unei proceduri adecvate, respectând specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .										
4.	Sulfatul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
3.5.9. TRATAMENTUL CU CARBON AL VINULUI UȘOR COLORAT (16/70) Clasificare Carbon oenologic: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de carbon în vin. Obiective Corectarea culorii: — vinurilor albe produse din soiuri de viță-de-vie roșii cu suc alb; — vinurilor albe decolorate în mod accidental prin contactul cu recipiente în care au fost depozitate vinuri roșii; — vinurilor foarte galbene preparate din soiuri albe; — vinurilor oxidate. Prescripții (a) Prelucrarea nu trebuie să: — servească pentru a decolora vinul roșu sau roze; — fie aplicată succesiv mustului și vinului rezultat din must. (b) Cantitatea de carbon uscat utilizată este mai mică de 100 g/hl de vin. (c) Carbonul utilizat trebuie să respecte	Tabelul 122 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.9. TRATAMENTUL CU CARBON AL VINULUI UȘOR COLORAT (16/70)” <table><tr><td>Clasificare</td><td>Carbon oenologic: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de carbon în vin.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>Corectarea culorii: 1. vinurilor albe produse din soiuri de viță-de-vie roșii cu suc alb; 2. vinurilor albe decolorate în mod accidental prin contactul cu recipiente în care au fost depozitate vinuri roșii; 3. vinurilor foarte galbene preparate din soiuri albe; 4. vinurilor oxidate.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Prelucrarea nu trebuie să: 1.1. servească pentru a decolora vinul roșu sau roze; 1.2. fie aplicată succesiv mustului și vinului rezultat din must. 2. Cantitatea de carbon uscat</td></tr></table>	Clasificare	Carbon oenologic: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de carbon în vin.	Obiective	Corectarea culorii: 1. vinurilor albe produse din soiuri de viță-de-vie roșii cu suc alb; 2. vinurilor albe decolorate în mod accidental prin contactul cu recipiente în care au fost depozitate vinuri roșii; 3. vinurilor foarte galbene preparate din soiuri albe; 4. vinurilor oxidate.	Prescripții	1. Prelucrarea nu trebuie să: 1.1. servească pentru a decolora vinul roșu sau roze; 1.2. fie aplicată succesiv mustului și vinului rezultat din must. 2. Cantitatea de carbon uscat	Compatibil	-
Clasificare	Carbon oenologic: auxiliar tehnologic										
Definiție	Adăugarea de carbon în vin.										
Obiective	Corectarea culorii: 1. vinurilor albe produse din soiuri de viță-de-vie roșii cu suc alb; 2. vinurilor albe decolorate în mod accidental prin contactul cu recipiente în care au fost depozitate vinuri roșii; 3. vinurilor foarte galbene preparate din soiuri albe; 4. vinurilor oxidate.										
Prescripții	1. Prelucrarea nu trebuie să: 1.1. servească pentru a decolora vinul roșu sau roze; 1.2. fie aplicată succesiv mustului și vinului rezultat din must. 2. Cantitatea de carbon uscat										

prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>utilizată este mai mică de 1 g/dm³ de vin.</td></tr><tr><td>3.</td><td>Carbonul utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		utilizată este mai mică de 1 g/dm ³ de vin.	3.	Carbonul utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”									
	utilizată este mai mică de 1 g/dm ³ de vin.													
3.	Carbonul utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”													
3.5.10. PASTEURIZAREA ÎN STICLĂ (5/82) Definiție Încălzirea vinului în sticle la o temperatură și pentru o durată de timp suficiente pentru a preveni activitatea ulterioară a microorganismelor în sticlă. Obiectiv A se vedea 3.12. Prescripții (a) Pasteurizarea se poate efectua: — prin imersarea sticlelor în apă fierbinte; — prin trecerea de apă fierbinte peste sticle. (b) Creșterea temperaturii nu trebuie să modifice deloc aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului. (c) Sub dop se va lăsa suficient spațiu liber pentru a se permite expansiunea volumului vinului și se vor lua măsuri de precauție pentru a se evita explozia sticlelor din cauza presiunii excesive.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 123 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.10. PASTEURIZAREA ÎN STICLĂ (5/82)”</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Încălzirea vinului în sticle la o temperatură și pentru o durată de timp suficiente pentru a preveni activitatea ulterioară a microorganismelor în sticlă.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiectiv</td><td>1. Inhibarea activității microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.</td></tr><tr><td>2. Inactivarea enzimelor prezente în vin.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Pasteurizarea se poate efectua: 1.1. prin imersarea sticlelor în apă fierbinte; 1.2. prin trecerea de apă fierbinte peste sticle.</td></tr><tr><td>2. Creșterea temperaturii nu trebuie să modifice deloc aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului.</td></tr><tr><td>3. Sub dop se va lăsa suficient spațiu liber pentru a se permite expansiunea volumului vinului și se vor lua măsuri de precauție pentru a se evita explozia sticlelor din cauza presiunii excesive.”</td></tr></table>	Tabelul 123 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.10. PASTEURIZAREA ÎN STICLĂ (5/82)”		Definiție	Încălzirea vinului în sticle la o temperatură și pentru o durată de timp suficiente pentru a preveni activitatea ulterioară a microorganismelor în sticlă.	Obiectiv	1. Inhibarea activității microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.	2. Inactivarea enzimelor prezente în vin.	Prescripții	1. Pasteurizarea se poate efectua: 1.1. prin imersarea sticlelor în apă fierbinte; 1.2. prin trecerea de apă fierbinte peste sticle.	2. Creșterea temperaturii nu trebuie să modifice deloc aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului.	3. Sub dop se va lăsa suficient spațiu liber pentru a se permite expansiunea volumului vinului și se vor lua măsuri de precauție pentru a se evita explozia sticlelor din cauza presiunii excesive.”	Compatibil	Obiectivul prevăzut în actul UE face referință la 3.12, însă așa fișă nu este. Examinând standardul OIV, obiectivul dat face referință la fișa 3.4.3.
Tabelul 123 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.10. PASTEURIZAREA ÎN STICLĂ (5/82)”														
Definiție	Încălzirea vinului în sticle la o temperatură și pentru o durată de timp suficiente pentru a preveni activitatea ulterioară a microorganismelor în sticlă.													
Obiectiv	1. Inhibarea activității microorganismelor prezente în must la momentul tratamentului.													
	2. Inactivarea enzimelor prezente în vin.													
Prescripții	1. Pasteurizarea se poate efectua: 1.1. prin imersarea sticlelor în apă fierbinte; 1.2. prin trecerea de apă fierbinte peste sticle.													
	2. Creșterea temperaturii nu trebuie să modifice deloc aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului.													
	3. Sub dop se va lăsa suficient spațiu liber pentru a se permite expansiunea volumului vinului și se vor lua măsuri de precauție pentru a se evita explozia sticlelor din cauza presiunii excesive.”													
3.5.11. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A VINURILOR (OENO 2/01) Definiție	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 124 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.11. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A VINURILOR (OENO 2/01)”</td></tr></table>	Tabelul 124 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.11. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A VINURILOR (OENO 2/01)”		Compatibil	-									
Tabelul 124 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.11. DESHIDRATAREA PARȚIALĂ A VINURILOR (OENO 2/01)”														

Procedeu care constă în concentrarea vinului prin eliminarea de apă. Obiectiv Sporirea tăriei alcoolice în volume a vinului. Prescripții (a) Obiectivul poate fi îndeplinit prin diverse metode, cunoscute sub numele de tehnici de îmbogățire prin concentrare. (b) Acest procedeu nu trebuie utilizat în cazul vinurilor care prezintă vreun defect organoleptic. (c) Eliminarea de apă din vin nu poate fi cumulată cu eventuala eliminare de apă din strugurii utilizați sau din mustul aferent.	<table><tr><td>Definiție</td><td>Procedeu care constă în concentrarea vinului prin eliminarea de apă.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Sporirea concentrației alcoolice în volume a vinului.</td></tr><tr><td rowspan="3">Prescripții</td><td>1. Obiectivul poate fi îndeplinit prin diverse metode, cunoscute sub numele de tehnici de îmbogățire prin concentrare.</td></tr><tr><td>2. Acest procedeu nu trebuie utilizat în cazul vinurilor care prezintă vreun defect organoleptic.</td></tr><tr><td>3. Eliminarea de apă din vin nu poate fi cumulată cu eventuala eliminare de apă din strugurii utilizați sau din mustul aferent.”</td></tr></table>	Definiție	Procedeu care constă în concentrarea vinului prin eliminarea de apă.	Obiectiv	Sporirea concentrației alcoolice în volume a vinului.	Prescripții	1. Obiectivul poate fi îndeplinit prin diverse metode, cunoscute sub numele de tehnici de îmbogățire prin concentrare.	2. Acest procedeu nu trebuie utilizat în cazul vinurilor care prezintă vreun defect organoleptic.	3. Eliminarea de apă din vin nu poate fi cumulată cu eventuala eliminare de apă din strugurii utilizați sau din mustul aferent.”		
Definiție	Procedeu care constă în concentrarea vinului prin eliminarea de apă.										
Obiectiv	Sporirea concentrației alcoolice în volume a vinului.										
Prescripții	1. Obiectivul poate fi îndeplinit prin diverse metode, cunoscute sub numele de tehnici de îmbogățire prin concentrare.										
	2. Acest procedeu nu trebuie utilizat în cazul vinurilor care prezintă vreun defect organoleptic.										
	3. Eliminarea de apă din vin nu poate fi cumulată cu eventuala eliminare de apă din strugurii utilizați sau din mustul aferent.”										
3.5.11.1. CONCENTRAREA VINULUI PRIN CONGELARE/ CRIOCONCENTRARE (OENO 3/01) Definiție Procedee care constau în concentrarea vinului prin congelare parțială și prin eliminarea fizică a gheții formate astfel. Obiectiv A se vedea fișa „Deshidratarea parțială a vinurilor”. Prescripție (a) A se vedea fișa „Deshidratarea parțială a vinurilor”. (b) Concentrarea poate determina o reducere cu 20 % a volumului inițial și nu trebuie sporită cu peste 2 % tăria alcoolică în volume inițială a vinului.	Tabelul 125 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.11.1. CONCENTRAREA VINULUI PRIN CONGELARE/CRIOCONCENTRARE (OENO 3/01) <table><tr><td>Definiție</td><td>Procedee care constau în concentrarea vinului prin congelare parțială și prin eliminarea fizică a gheții formate astfel.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>A se vedea fișa 3.5.11. „Deshidratarea parțială a vinurilor” (tabelul 124).</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripție</td><td>1. A se vedea fișa 3.5.11. „Deshidratarea parțială a vinurilor” (tabelul 124).</td></tr><tr><td>2. Concentrarea poate determina o reducere cu 20 % a volumului inițial și nu trebuie sporită cu peste 2 % concentrația alcoolică în volume inițială a vinului.”</td></tr></table>	Definiție	Procedee care constau în concentrarea vinului prin congelare parțială și prin eliminarea fizică a gheții formate astfel.	Obiectiv	A se vedea fișa 3.5.11. „Deshidratarea parțială a vinurilor” (tabelul 124).	Prescripție	1. A se vedea fișa 3.5.11. „Deshidratarea parțială a vinurilor” (tabelul 124).	2. Concentrarea poate determina o reducere cu 20 % a volumului inițial și nu trebuie sporită cu peste 2 % concentrația alcoolică în volume inițială a vinului.”	Compatibil	-	
Definiție	Procedee care constau în concentrarea vinului prin congelare parțială și prin eliminarea fizică a gheții formate astfel.										
Obiectiv	A se vedea fișa 3.5.11. „Deshidratarea parțială a vinurilor” (tabelul 124).										
Prescripție	1. A se vedea fișa 3.5.11. „Deshidratarea parțială a vinurilor” (tabelul 124).										
	2. Concentrarea poate determina o reducere cu 20 % a volumului inițial și nu trebuie sporită cu peste 2 % concentrația alcoolică în volume inițială a vinului.”										
3.5.14. TRATAMENTUL CU CITRAT	Tabelul 126 al Anexei la proiectul Ordinului:	Compatibil	-								

DE CUPRU (OENO 1/08) Clasificare Citrat de cupru: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de citrat de cupru hidratat, individual sau amestecat cu agenți de limpezire (de exemplu, bentonită). Obiectiv Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi. Prescripții (a) Doza de citrat de cupru hidratat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Această doză nu trebuie să depășească 1 g/hl. (b) Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat din vin prin filtrare. (c) În urma tuturor tratamentelor, conținutul de cupru din vin trebuie să fie monitorizat și readus la niveluri cel mult egale cu nivelul rezidual din vin stabilit de OIV în conformitate cu specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> . (d) Citratul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	„Fișa 3.5.14. TRATAMENTUL CU CITRAT DE CUPRU (OENO 1/08) <table><tr><td>Clasificare</td><td>Citrat de cupru: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Adăugarea de citrat de cupru hidratat, individual sau amestecat cu agenți de limpezire (de exemplu, bentonită).</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi.</td></tr><tr><td rowspan="4">Prescripții</td><td>1. Doza de citrat de cupru hidratat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Această doză nu trebuie să depășească 1 g/dm³.</td></tr><tr><td>2. Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat din vin prin filtrare.</td></tr><tr><td>3. În urma tuturor tratamentelor, conținutul de cupru din vin trebuie să fie monitorizat și readus la niveluri cel mult egale cu nivelul rezidual din vin stabilit de OIV în conformitate cu specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i>.</td></tr><tr><td>4. Citratul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>	Clasificare	Citrat de cupru: auxiliar tehnologic	Definiție	Adăugarea de citrat de cupru hidratat, individual sau amestecat cu agenți de limpezire (de exemplu, bentonită).	Obiectiv	Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi.	Prescripții	1. Doza de citrat de cupru hidratat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Această doză nu trebuie să depășească 1 g/dm ³ .	2. Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat din vin prin filtrare.	3. În urma tuturor tratamentelor, conținutul de cupru din vin trebuie să fie monitorizat și readus la niveluri cel mult egale cu nivelul rezidual din vin stabilit de OIV în conformitate cu specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .	4. Citratul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
Clasificare	Citrat de cupru: auxiliar tehnologic													
Definiție	Adăugarea de citrat de cupru hidratat, individual sau amestecat cu agenți de limpezire (de exemplu, bentonită).													
Obiectiv	Îndepărtarea gustului și a mirosului neplăcute generate de hidrogenul sulfurat și, eventual, de derivații săi.													
Prescripții	1. Doza de citrat de cupru hidratat necesară pentru îndeplinirea obiectivului trebuie să fie stabilită printr-un test preliminar. Această doză nu trebuie să depășească 1 g/dm ³ .													
	2. Precipitatul coloidal de cupru format trebuie să fie eliminat din vin prin filtrare.													
	3. În urma tuturor tratamentelor, conținutul de cupru din vin trebuie să fie monitorizat și readus la niveluri cel mult egale cu nivelul rezidual din vin stabilit de OIV în conformitate cu specificațiile din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor</i> .													
	4. Citratul de cupru utilizat trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”													
3.5.17. GESTIONAREA GAZELOR DIZOLVATE DIN VIN UTILIZÂND CONTACTORI MEMBRANARI (OENO	Tabelul 127 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.17. GESTIONAREA GAZELOR DIZOLVATE DIN VIN UTILIZÂND	Compatibil	-											

499-2013) Definiție Metoda fizică pentru gestionarea concentrațiilor de gaze dizolvate din vin utilizând contactori membranari (membrane hidrofobe) și a gazelor utilizate în oenologie. Obiectiv (a) Reducerea nivelului de oxigen dizolvat din vin. (b) Creșterea nivelului de oxigen dizolvat din vin. (c) Reducerea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vin. (d) Ajustarea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vinurile liniștite sau petiante, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i> . (e) Sporirea nivelului de dioxid de carbon dizolvat, în vederea obținerii unor vinuri gazoase, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i> . Prescripție (a) A se vedea fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor ⁽²⁸⁾ și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri ⁽²⁹⁾ . (b) Această tehnică poate fi utilizată între încheierea fermentației alcoolice și ambalare, pentru a se înlocui utilizarea dispozitivului de barbotare sau a sistemelor de tip Venturi. (c) Această practică este aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat. (d) Pentru obiectivul (b), a se vedea prescripțiile rezoluției referitoare la oxigenarea vinului ⁽³⁰⁾ . (e) Vinul tratat sau care urmează să fie tratat trebuie să respecte definițiile și limitele OIV. (f) Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .	CONTACTORI MEMBRANARI (OENO 499-2013) <table><tr><td>Definiție</td><td>Metoda fizică pentru gestionarea concentrațiilor de gaze dizolvate din vin utilizând contactori membranari (membrane hidrofobe) și a gazelor utilizate în oenologie.</td></tr><tr><td rowspan="5">Obiectiv</td><td>1. Reducerea nivelului de oxigen dizolvat din vin.</td></tr><tr><td>2. Creșterea nivelului de oxigen dizolvat din vin.</td></tr><tr><td>3. Reducerea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vin.</td></tr><tr><td>4. Ajustarea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vinuri sau vinuri petiante, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i>.</td></tr><tr><td>5. Sporirea nivelului de dioxid de carbon dizolvat, în vederea obținerii unor vinuri gazoase, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i>.</td></tr><tr><td>Prescripție</td><td>1. În conformitate cu fișa generală privind <i>tehnicile de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor</i> (tabelul 133) și fișa privind <i>utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri</i> (tabelul 136).</td></tr></table>	Definiție	Metoda fizică pentru gestionarea concentrațiilor de gaze dizolvate din vin utilizând contactori membranari (membrane hidrofobe) și a gazelor utilizate în oenologie.	Obiectiv	1. Reducerea nivelului de oxigen dizolvat din vin.	2. Creșterea nivelului de oxigen dizolvat din vin.	3. Reducerea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vin.	4. Ajustarea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vinuri sau vinuri petiante, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i> .	5. Sporirea nivelului de dioxid de carbon dizolvat, în vederea obținerii unor vinuri gazoase, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i> .	Prescripție	1. În conformitate cu fișa generală privind <i>tehnicile de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor</i> (tabelul 133) și fișa privind <i>utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri</i> (tabelul 136).		
Definiție	Metoda fizică pentru gestionarea concentrațiilor de gaze dizolvate din vin utilizând contactori membranari (membrane hidrofobe) și a gazelor utilizate în oenologie.												
Obiectiv	1. Reducerea nivelului de oxigen dizolvat din vin.												
	2. Creșterea nivelului de oxigen dizolvat din vin.												
	3. Reducerea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vin.												
	4. Ajustarea nivelului de dioxid de carbon dizolvat din vinuri sau vinuri petiante, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i> .												
	5. Sporirea nivelului de dioxid de carbon dizolvat, în vederea obținerii unor vinuri gazoase, potrivit definiției din <i>Codul internațional al practicilor oenologice</i> .												
Prescripție	1. În conformitate cu fișa generală privind <i>tehnicile de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor</i> (tabelul 133) și fișa privind <i>utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri</i> (tabelul 136).												

(g) Gazele utilizate trebuie să respecte prescripțiile referitoare la gazele permise și definite în <i>Codexul oenologic internațional</i> .		2. Această tehnică poate fi utilizată între încheierea fermentației alcoolice și ambalare, pentru a se înlocui utilizarea dispozitivului de barbotare sau a sistemelor de tip Venturi.		
		3. Această practică este aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat.		
		4. Pentru obiectivul 2, în conformitate cu prescripțiile rezoluției referitoare la oxigenarea vinului (tabelul 119).		
		5. Vinul tratat sau care urmează să fie tratat trebuie să respecte definițiile și limitele OIV.		
		6. Membranele utilizate trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .		
		7. Gazele utilizate trebuie să respecte prescripțiile referitoare la gazele permise și definite în <i>Codexul oenologic internațional</i> .”		
	4.1.7. FAVORIZAREA FERMENTAȚIEI SECUNDARE PRIN UTILIZAREA SĂRURILOR NUTRITIVE ȘI A FACTORILOR DE CREȘTERE A DROJDIEI (OENO 7/95) Clasificare Bacterii lactice: auxiliar tehnologic Sulfat de amoniu: auxiliar tehnologic Fosfat acid de diamoniu: auxiliar tehnologic Definiție Adăugarea de săruri de amoniu și de tiamină la vinurile de bază destinate fermentației secundare.	Tabelul 128 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 4.1.7. FAVORIZAREA FERMENTAȚIEI SECUNDARE PRIN UTILIZAREA SĂRURILOR NUTRITIVE ȘI A FACTORILOR DE CREȘTERE A DROJDIEI (OENO 7/95)		
	Clasificare	Bacterii lactice: auxiliar tehnologic		
		Sulfat de amoniu: auxiliar tehnologic		
		Fosfat acid de diamoniu: auxiliar tehnologic		
	Definiție	Adăugarea de săruri de amoniu și		

Obiectiv Facilitarea multiplicării drojdiilor în timpul fermentației secundare într-o sticlă sau într-un recipient închis care conține încă zaharuri din struguri sau cu adăugarea unei „licori de tiraj”. Prescripții Cantitățile de săruri nutritive și de alți factori de creștere adăugate sunt următoarele: (a) o doză maximă de 0,3 g/l (exprimată ca sare) pentru sărurile nutritive, fosfatul acid de diamoniu sau sulfatul de amoniu; (b) o doză maximă de 0,6 mg/l de tiamină sub formă de clorhidrat de tiamină (exprimată ca tiamină) pentru factorii de creștere. (c) Aceste substanțe trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td>de tiamină la vinurile de bază destinate fermentației secundare.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Facilitarea multiplicării drojdiilor în timpul fermentației secundare într-o sticlă sau într-un recipient închis care conține încă zaharuri din struguri sau cu adăugarea unei „licori de tiraj”.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Cantitățile de săruri nutritive și de alți factori de creștere adăugate sunt următoarele: 1. o doză maximă de 0,3 g/dm³ (exprimată ca sare) pentru sărurile nutritive, fosfatul acid de diamoniu sau sulfatul de amoniu; 2. o doză maximă de 0,6 mg/dm³ de tiamină sub formă de clorhidrat de tiamină (exprimată ca tiamină) pentru factorii de creștere. 3. Aceste substanțe trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		de tiamină la vinurile de bază destinate fermentației secundare.	Obiectiv	Facilitarea multiplicării drojdiilor în timpul fermentației secundare într-o sticlă sau într-un recipient închis care conține încă zaharuri din struguri sau cu adăugarea unei „licori de tiraj”.	Prescripții	Cantitățile de săruri nutritive și de alți factori de creștere adăugate sunt următoarele: 1. o doză maximă de 0,3 g/dm ³ (exprimată ca sare) pentru sărurile nutritive, fosfatul acid de diamoniu sau sulfatul de amoniu; 2. o doză maximă de 0,6 mg/dm ³ de tiamină sub formă de clorhidrat de tiamină (exprimată ca tiamină) pentru factorii de creștere. 3. Aceste substanțe trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”			
	de tiamină la vinurile de bază destinate fermentației secundare.									
Obiectiv	Facilitarea multiplicării drojdiilor în timpul fermentației secundare într-o sticlă sau într-un recipient închis care conține încă zaharuri din struguri sau cu adăugarea unei „licori de tiraj”.									
Prescripții	Cantitățile de săruri nutritive și de alți factori de creștere adăugate sunt următoarele: 1. o doză maximă de 0,3 g/dm ³ (exprimată ca sare) pentru sărurile nutritive, fosfatul acid de diamoniu sau sulfatul de amoniu; 2. o doză maximă de 0,6 mg/dm ³ de tiamină sub formă de clorhidrat de tiamină (exprimată ca tiamină) pentru factorii de creștere. 3. Aceste substanțe trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”									
4.1.8. TIRAJUL (3/81) Clasificare Drojdie uscată activă: auxiliar tehnologic Clorură de amoniu: auxiliar tehnologic Alginat de potasiu: auxiliar tehnologic Alginat de calciu: auxiliar tehnologic Definiție Operațiune care constă în umplerea sticlelor, care sunt închise ermetic, cu vinul de bază pregătit prin asamblare, amestecat bine cu licoare de tiraj. Se adaugă un inocul de drojdii selectate și, eventual, agenți de limpezire și activatori ai fermentației alcoolice secundare. Obiectiv	Tabelul 129 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 4.1.8. TIRAJUL (3/81)” <table><tr><td rowspan="4">Clasificare</td><td>Drojdie uscată activă: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Clorură de amoniu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Alginat de potasiu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Alginat de calciu: auxiliar tehnologic</td></tr><tr><td>Definiție</td><td>Operațiune care constă în umplerea sticlelor, care sunt închise ermetic, cu vinul de bază pregătit prin asamblare, amestecat bine cu</td></tr></table>	Clasificare	Drojdie uscată activă: auxiliar tehnologic	Clorură de amoniu: auxiliar tehnologic	Alginat de potasiu: auxiliar tehnologic	Alginat de calciu: auxiliar tehnologic	Definiție	Operațiune care constă în umplerea sticlelor, care sunt închise ermetic, cu vinul de bază pregătit prin asamblare, amestecat bine cu	Compatibil	-
Clasificare	Drojdie uscată activă: auxiliar tehnologic									
	Clorură de amoniu: auxiliar tehnologic									
	Alginat de potasiu: auxiliar tehnologic									
	Alginat de calciu: auxiliar tehnologic									
Definiție	Operațiune care constă în umplerea sticlelor, care sunt închise ermetic, cu vinul de bază pregătit prin asamblare, amestecat bine cu									

Inițierea fermentației alcoolice secundare în vederea obținerii efervescentei. Prescripții (a) Sunt autorizați următorii agenți de limpezire: — bentonite [a se vedea Tratatamentul cu bentonite ⁽³¹⁾]; — agenți de limpezire organici [a se vedea Limpezirea ⁽³²⁾]; — taninuri [a se vedea Adăugarea de taninuri ⁽³³⁾]; — alginat de potasiu. (b) Sunt autorizați activatorii fermentației alcoolice secundare [a se vedea Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei ⁽³⁴⁾]. (c) Aceste produse trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		licoare de tiraj. Se adaugă un inocul de drojdii selectate și, eventual, agenți de limpezire și activatori ai fermentației alcoolice secundare.						
	Obiectiv	Inițierea fermentației alcoolice secundare în vederea obținerii efervescentei.						
	Prescripții	1. Sunt permisi următorii agenți de limpezire:						
		1.1. bentonite, în conformitate cu fișa 3.3.5. „Tratatamentul cu bentonite” (tabelul 90);						
	1.2. agenți de limpezire organici, în conformitate cu fișa 3.2.1. „Limpezirea” (tabelul 72);							
	1.3. taninuri, în conformitate cu fișa 3.2.6. „Adăugarea de taninuri (tabelul 77);							
	1.4. alginat de potasiu.							
	2. Sunt permisi activatorii fermentației alcoolice secundare, în conformitate cu fișa 4.1.7. „Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei” (tabelul 128).							
	3. Aceste produse trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i> .”							
4.1.10. TRANSVAZAREA (OENO 7/02) Definiție Operațiune care implică transferul izobarometric al vinului spumant dintr-un recipient în altul. Obiective (a) Permitea separării vinului de drojdii	Tabelul 130 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 4.1.10. TRANSVAZAREA (OENO 7/02) <table><tr><td>Definiție</td><td>Operațiune care implică transferul izobarometric al vinului spumant dintr-un recipient în altul.</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>1. Permitea separării vinului de</td></tr></table>		Definiție	Operațiune care implică transferul izobarometric al vinului spumant dintr-un recipient în altul.	Obiective	1. Permitea separării vinului de	Compatibil	-
Definiție	Operațiune care implică transferul izobarometric al vinului spumant dintr-un recipient în altul.							
Obiective	1. Permitea separării vinului de							

și/sau de depunerile generate prin adăugarea de agenți de limpezire, acumulate la fundul recipientului. (b) Permitea amestecării și combinării vinurilor cu origini diferite. (c) Permitea limpezirii fizice prin filtrare, centrifugare etc. (d) Permitea separării cristalelor, stabilizarea tartrică prin răcire și separarea cristalelor de tartrat (bitartrat de potasiu și tartrat de calciu). (e) Efectuarea îmbutelierii izobarometrice. Prescripții Transvazarea se poate efectua: (a) în absența aerului pentru a se evita oxidarea; (b) la temperatura camerei sau, preferabil, după răcire, pentru a se evita orice pierdere posibilă de gaz carbonic; (c) utilizând principiul vaselor comunicante sau cu ajutorul pompelor. (d) recipientul final trebuie să fie inert, în urma tratării cu ajutorul dioxidului de carbon, al azotului sau al argonului. Aceste gaze trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.		drojdii și/sau de depunerile generate prin adăugarea de agenți de limpezire, acumulate la fundul recipientului.					
		2. Permitea amestecării și combinării vinurilor cu origini diferite.					
		3. Permitea limpezirii fizice prin filtrare, centrifugare.					
		4. Permitea separării cristalelor, stabilizarea tartrică prin răcire și separarea cristalelor de tartrat (bitartrat de potasiu și tartrat de calciu).					
		5. Efectuarea îmbutelierii izobarometrice.					
	Prescripții	Transvazarea se poate efectua: 1. în absența aerului pentru a se evita oxidarea; 2. la temperatura camerei sau, preferabil, după răcire, pentru a se evita orice pierdere posibilă de gaz carbonic; 3. utilizând principiul vaselor comunicante sau cu ajutorul pompelor. 4. recipientul final trebuie să fie inert, în urma tratării cu ajutorul dioxidului de carbon, al azotului sau al argonului. Aceste gaze trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”					
4.3. VINUL LICOROS (ECO 2/2007) Vinul licoros este un produs cu o tărie alcoolică dobândită de minimum 15 % și de maximum 22 %. Cu toate acestea, pentru piața sa internă, un stat poate aplica o tărie alcoolică dobândită maximă mai mare de 22 %, rămânând totuși sub 24 % sau la această	Tabelul 131 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 4.3. VINUL LICOROS (ECO 2/2007) <table><tr><td>Definiție</td><td>Produs cu o concentrație alcoolică dobândită de minimum 15 % și de maximum 22 %.</td></tr><tr><td></td><td>Este fabricat din musturi din struguri</td></tr></table>	Definiție	Produs cu o concentrație alcoolică dobândită de minimum 15 % și de maximum 22 %.		Este fabricat din musturi din struguri	Compatibil	-
Definiție	Produs cu o concentrație alcoolică dobândită de minimum 15 % și de maximum 22 %.						
	Este fabricat din musturi din struguri						

valoare. Vinul licoros este fabricat din musturi din struguri (inclusiv musturi din struguri parțial fermentate) și/sau din vin, la care se adaugă, individual sau în combinație, distilate, băuturi spirtoase sau alcool de origine vitivinicolă. Se pot adăuga unul sau mai multe dintre produsele de mai jos: must din struguri concentrat sau caramelizat, struguri supracopți sau stafidiți, mistel, caramel. Cu toate acestea, un stat poate permite utilizarea alcoolului neutru de origine agricolă pentru piața sa internă, dacă această utilizare este deja autorizată în reglementările statului respectiv la momentul adoptării prezentei rezoluții, pentru o perioadă de timp limitată.	<table><tr><td></td><td>(inclusiv musturi din struguri parțial fermentate) și/sau din vin, la care se adaugă, individual sau în combinație, distilate, băuturi spirtoase sau alcool de origine vitivinicolă.</td></tr><tr><td></td><td>Se pot adăuga unul sau mai multe dintre următoarele produsele: must din struguri concentrat sau caramelizat, struguri supracopți sau stafidiți, mistel, caramel.”</td></tr></table>		(inclusiv musturi din struguri parțial fermentate) și/sau din vin, la care se adaugă, individual sau în combinație, distilate, băuturi spirtoase sau alcool de origine vitivinicolă.		Se pot adăuga unul sau mai multe dintre următoarele produsele: must din struguri concentrat sau caramelizat, struguri supracopți sau stafidiți, mistel, caramel.”				
	(inclusiv musturi din struguri parțial fermentate) și/sau din vin, la care se adaugă, individual sau în combinație, distilate, băuturi spirtoase sau alcool de origine vitivinicolă.								
	Se pot adăuga unul sau mai multe dintre următoarele produsele: must din struguri concentrat sau caramelizat, struguri supracopți sau stafidiți, mistel, caramel.”								
4.3.2. TIRAJ ÎNTR-UN RECIPIENT ÎNCHIS (3/81) Definiție Operațiune care implică introducerea vinului de bază pregătit prin asamblare, bine amestecat cu licoarea de tiraj, într-un recipient rezistent la presiune, și adăugarea unui inocul de drojdii selectate și, eventual, a unor agenți de limpezire și a unor activatori ai fermentației alcoolice secundare. Apoi, toate orificiile recipientului sunt închise ermetic. Obiectiv Inițierea fermentației alcoolice secundare în vederea obținerii efervescentei. Prescripții (a) Sunt autorizați următorii agenți de limpezire: — bentonite [a se vedea Tratatul cu bentonite ⁽³⁵⁾]; — agenți de limpezire organici [a se vedea Limpezirea ⁽³⁶⁾];	Tabelul 132 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 4.3.2. TIRAJ ÎNTR-UN RECIPIENT ÎNCHIS (3/81) <table><tr><td>Definiție</td><td>Operațiune care implică introducerea vinului de bază pregătit prin asamblare, bine amestecat cu licoarea de tiraj, într-un recipient rezistent la presiune, și adăugarea unui inocul de drojdii selectate și, eventual, a unor agenți de limpezire și a unor activatori ai fermentației alcoolice secundare. Apoi, toate orificiile recipientului sunt închise ermetic.</td></tr><tr><td>Obiectiv</td><td>Inițierea fermentației alcoolice secundare în vederea obținerii efervescentei.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Sunt permisi următorii agenți de limpezire: 1.1. bentonite, în conformitate cu fișa 3.3.5. „Tratatul cu bentonite” (tabelul 90);</td></tr></table>	Definiție	Operațiune care implică introducerea vinului de bază pregătit prin asamblare, bine amestecat cu licoarea de tiraj, într-un recipient rezistent la presiune, și adăugarea unui inocul de drojdii selectate și, eventual, a unor agenți de limpezire și a unor activatori ai fermentației alcoolice secundare. Apoi, toate orificiile recipientului sunt închise ermetic.	Obiectiv	Inițierea fermentației alcoolice secundare în vederea obținerii efervescentei.	Prescripții	1. Sunt permisi următorii agenți de limpezire: 1.1. bentonite, în conformitate cu fișa 3.3.5. „Tratatul cu bentonite” (tabelul 90);	Compatibil	-
Definiție	Operațiune care implică introducerea vinului de bază pregătit prin asamblare, bine amestecat cu licoarea de tiraj, într-un recipient rezistent la presiune, și adăugarea unui inocul de drojdii selectate și, eventual, a unor agenți de limpezire și a unor activatori ai fermentației alcoolice secundare. Apoi, toate orificiile recipientului sunt închise ermetic.								
Obiectiv	Inițierea fermentației alcoolice secundare în vederea obținerii efervescentei.								
Prescripții	1. Sunt permisi următorii agenți de limpezire: 1.1. bentonite, în conformitate cu fișa 3.3.5. „Tratatul cu bentonite” (tabelul 90);								

— taninuri [a se vedea Adăugarea de taninuri ⁽³⁷⁾]; — alginat de potasiu. (b) Sunt autorizați activatorii fermentației alcoolice secundare [a se vedea Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei ⁽³⁸⁾]. (c) Aceste produse trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.	<table><tr><td></td><td> 1.2. agenți de limpezire organici, în conformitate cu fișa 3.2.1. „Limpezirea” (tabelul 72); 1.3. taninuri, în conformitate cu fișa 3.2.6. „Adăugarea de taninuri (tabelul 77); 1.4. alginat de potasiu. </td></tr><tr><td></td><td> 2. Sunt permisi activatorii fermentației alcoolice secundare, în conformitate cu fișa 4.1.7. „Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei” (tabelul 128). </td></tr><tr><td></td><td> 3. Aceste produse trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.” </td></tr></table>		1.2. agenți de limpezire organici, în conformitate cu fișa 3.2.1. „Limpezirea” (tabelul 72); 1.3. taninuri, în conformitate cu fișa 3.2.6. „Adăugarea de taninuri (tabelul 77); 1.4. alginat de potasiu.		2. Sunt permisi activatorii fermentației alcoolice secundare, în conformitate cu fișa 4.1.7. „Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei” (tabelul 128).		3. Aceste produse trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”		
	1.2. agenți de limpezire organici, în conformitate cu fișa 3.2.1. „Limpezirea” (tabelul 72); 1.3. taninuri, în conformitate cu fișa 3.2.6. „Adăugarea de taninuri (tabelul 77); 1.4. alginat de potasiu.								
	2. Sunt permisi activatorii fermentației alcoolice secundare, în conformitate cu fișa 4.1.7. „Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei” (tabelul 128).								
	3. Aceste produse trebuie să respecte prescripțiile <i>Codexului oenologic internațional</i>.”								
⁽¹⁾ Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV (JO L 149, 7.6.2019, p. 1).	Temeiul proiectului de ordin: „În conformitate cu punctul 5 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024,”	Prevederi UE neaplicabile	În actul național nu se poate face referință la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, deoarece RM, la moment, nu aplică direct actele UE. De aceea, în actul național se face referință la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024, care stă la baza elaborării proiectului de ordin.						
⁽²⁾ Regulamentul delegat (UE) 2022/68 al Comisiei din 27 octombrie 2021 de modificare a Regulamentului delegat (UE)	-	Incompatibil	În actul național nu se poate face referință la actele UE și nici la actele care le						

2019/934 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește practicile oenologice autorizate (JO L 12, 19.1.2022, p. 1).			modifică.				
(³) Disulfitul de potasiu este sinonim cu metabisulfitul de potasiu.	În tabelul 11 al Anexei la proiectul Ordinului: <table><tr><td>„Definiție</td><td>Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluție apoasă de dioxid de sulf, de disulfid de potasiu (metabisulfitul de potasiu), de sulfid de amoniu sau de disulfid de amoniu la strugurii zdrobiți sau la must.”</td></tr></table>	„Definiție	Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluție apoasă de dioxid de sulf, de disulfid de potasiu (metabisulfitul de potasiu), de sulfid de amoniu sau de disulfid de amoniu la strugurii zdrobiți sau la must.”	Compatibil	-		
„Definiție	Adăugarea de dioxid de sulf gazos, de soluție apoasă de dioxid de sulf, de disulfid de potasiu (metabisulfitul de potasiu), de sulfid de amoniu sau de disulfid de amoniu la strugurii zdrobiți sau la must.”						
(⁴) Fișele OIV 2.0 și 3.0. TEHNICILE DE SEPARARE UTILIZATE ÎN TRATAMENTELE MUSTURILOR ȘI ALE VINURILOR: (a) Obiectivele pot fi atinse prin diferite tehnici individuale sau combinate: — tehnici cu membrană; — tehnici de evaporare (cum ar fi distilarea și distilarea la vid); — alte tehnici de separare. (b) Vinul sau mustul care trebuie tratat trebuie să respecte definițiile și limitele OIV. (c) Aceste tehnici nu pot fi utilizate pentru a masca acte frauduloase. (d) Frațiunile netratate sau tratate prin practici oenologice aprobate de OIV trebuie să fie amestecate doar cu fracțiunii de must sau de vin obținute prin tehnici de separare, derivate din același produs original. Frațiunile utilizate ca produse pe bază de vin, astfel cum sunt definite în Codul internațional al practicilor oenologice, sunt singura excepție. (e) Recombinarea trebuie să se facă în cel mai scurt timp posibil și în același loc, atunci când acest lucru este posibil. (f) Tehnicile, membranele și echipamentele utilizate, precum și practicile puse în aplicare	Tabelul 133 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișele 2.0 și 3.0. TEHNICILE DE SEPARARE UTILIZATE ÎN TRATAMENTELE MUSTURILOR ȘI ALE VINURILOR <table><tr><td>Obiective</td><td>Obiectivele pot fi atinse prin diferite tehnici individuale sau combinate: 1. tehnici cu membrană; 2. tehnici de evaporare (cum ar fi distilarea și distilarea la vid); 3. alte tehnici de separare.</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>Vinul sau mustul care trebuie tratat trebuie să respecte definițiile și limitele OIV. Aceste tehnici nu pot fi utilizate pentru a masca acte frauduloase. Frațiunile netratate sau tratate prin practici oenologice aprobate de OIV trebuie să fie amestecate doar cu fracțiunii de must sau de vin obținute prin tehnici de separare, derivate din același produs original. Frațiunile utilizate ca produse pe bază de vin, astfel cum sunt definite în Codul internațional al practicilor oenologice, sunt singura excepție.</td></tr></table>	Obiective	Obiectivele pot fi atinse prin diferite tehnici individuale sau combinate: 1. tehnici cu membrană; 2. tehnici de evaporare (cum ar fi distilarea și distilarea la vid); 3. alte tehnici de separare.	Prescripții	Vinul sau mustul care trebuie tratat trebuie să respecte definițiile și limitele OIV. Aceste tehnici nu pot fi utilizate pentru a masca acte frauduloase. Frațiunile netratate sau tratate prin practici oenologice aprobate de OIV trebuie să fie amestecate doar cu fracțiunii de must sau de vin obținute prin tehnici de separare, derivate din același produs original. Frațiunile utilizate ca produse pe bază de vin, astfel cum sunt definite în Codul internațional al practicilor oenologice, sunt singura excepție.	Compatibil	-
Obiective	Obiectivele pot fi atinse prin diferite tehnici individuale sau combinate: 1. tehnici cu membrană; 2. tehnici de evaporare (cum ar fi distilarea și distilarea la vid); 3. alte tehnici de separare.						
Prescripții	Vinul sau mustul care trebuie tratat trebuie să respecte definițiile și limitele OIV. Aceste tehnici nu pot fi utilizate pentru a masca acte frauduloase. Frațiunile netratate sau tratate prin practici oenologice aprobate de OIV trebuie să fie amestecate doar cu fracțiunii de must sau de vin obținute prin tehnici de separare, derivate din același produs original. Frațiunile utilizate ca produse pe bază de vin, astfel cum sunt definite în Codul internațional al practicilor oenologice, sunt singura excepție.						

în cadrul procedurilor suplimentare trebuie să respecte prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice al OIV</i> . (g) Tratamentele fracțiunilor trebuie să respecte <i>Codul internațional al practicilor oenologice al OIV</i> .	<table><tr><td></td><td>Recombinarea trebuie să se facă în cel mai scurt timp posibil și în același loc, atunci când acest lucru este posibil.</td></tr><tr><td></td><td>Tehnicile, membranele și echipamentele utilizate, precum și practicile puse în aplicare în cadrul procedurilor suplimentare trebuie să respecte prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice al OIV</i>.</td></tr><tr><td></td><td>Tratamentele fracțiunilor trebuie să respecte <i>Codul internațional al practicilor oenologice al OIV</i>.”</td></tr></table>		Recombinarea trebuie să se facă în cel mai scurt timp posibil și în același loc, atunci când acest lucru este posibil.		Tehnicile, membranele și echipamentele utilizate, precum și practicile puse în aplicare în cadrul procedurilor suplimentare trebuie să respecte prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice al OIV</i> .		Tratamentele fracțiunilor trebuie să respecte <i>Codul internațional al practicilor oenologice al OIV</i> .”				
	Recombinarea trebuie să se facă în cel mai scurt timp posibil și în același loc, atunci când acest lucru este posibil.										
	Tehnicile, membranele și echipamentele utilizate, precum și practicile puse în aplicare în cadrul procedurilor suplimentare trebuie să respecte prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice al OIV</i> .										
	Tratamentele fracțiunilor trebuie să respecte <i>Codul internațional al practicilor oenologice al OIV</i> .”										
(⁵) Fișa OIV 2.0.1. APLICAREA TEHNICILOR CU MEMBRANĂ: (a) A se vedea fișa generală privind tratamentele musturilor și ale vinurilor cu ajutorul tehnicilor de separare utilizate în tratamentul vinului și al mustului. (b) Obiectivele sus-menționate pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1. deshidratarea parțială a mustului; 2. reducerea concentrației de zaharuri; 3. ajustarea acidității sau a pH-ului musturilor; 4. reducerea concentrației anumitor acizi organici. (c) Există diferite tipuri de tehnici cu membrană, individuale sau combinate, în funcție de obiectivele urmărite, printre care se numără: 1. microfiltrarea; 2. ultrafiltrarea; 3. nanofiltrarea; 4. utilizarea unui contactor membranar; 5. osmoza inversă; 6. electrodializă cu membrane; 7. alte tehnici cu membrane.	<table><tr><td colspan="2">Tabelul 134 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.0.1. APLICAREA TEHNICILOR CU MEMBRANĂ</td></tr><tr><td>Obiective</td><td>În conformitate cu fișa generală privind tratamentele musturilor și ale vinurilor cu ajutorul tehnicilor de separare utilizate în tratamentul vinului și al mustului (tabelul 133).</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td><table><tr><td>1. Obiectivele menționate în tabelul 133 pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1.1. deshidratarea parțială a mustului; 1.2. reducerea concentrației de zaharuri; 1.3. ajustarea acidității sau a pH-ului musturilor; 1.4. reducerea concentrației anumitor acizi organici.</td></tr><tr><td>2. Există diferite tipuri de tehnici cu membrană, individuale sau combinate, în funcție de obiectivele urmărite, printre care se numără:</td></tr></table></td></tr></table>	Tabelul 134 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.0.1. APLICAREA TEHNICILOR CU MEMBRANĂ		Obiective	În conformitate cu fișa generală privind tratamentele musturilor și ale vinurilor cu ajutorul tehnicilor de separare utilizate în tratamentul vinului și al mustului (tabelul 133).	Prescripții	<table><tr><td>1. Obiectivele menționate în tabelul 133 pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1.1. deshidratarea parțială a mustului; 1.2. reducerea concentrației de zaharuri; 1.3. ajustarea acidității sau a pH-ului musturilor; 1.4. reducerea concentrației anumitor acizi organici.</td></tr><tr><td>2. Există diferite tipuri de tehnici cu membrană, individuale sau combinate, în funcție de obiectivele urmărite, printre care se numără:</td></tr></table>	1. Obiectivele menționate în tabelul 133 pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1.1. deshidratarea parțială a mustului; 1.2. reducerea concentrației de zaharuri; 1.3. ajustarea acidității sau a pH-ului musturilor; 1.4. reducerea concentrației anumitor acizi organici.	2. Există diferite tipuri de tehnici cu membrană, individuale sau combinate, în funcție de obiectivele urmărite, printre care se numără:	Compatibil	-
Tabelul 134 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 2.0.1. APLICAREA TEHNICILOR CU MEMBRANĂ											
Obiective	În conformitate cu fișa generală privind tratamentele musturilor și ale vinurilor cu ajutorul tehnicilor de separare utilizate în tratamentul vinului și al mustului (tabelul 133).										
Prescripții	<table><tr><td>1. Obiectivele menționate în tabelul 133 pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1.1. deshidratarea parțială a mustului; 1.2. reducerea concentrației de zaharuri; 1.3. ajustarea acidității sau a pH-ului musturilor; 1.4. reducerea concentrației anumitor acizi organici.</td></tr><tr><td>2. Există diferite tipuri de tehnici cu membrană, individuale sau combinate, în funcție de obiectivele urmărite, printre care se numără:</td></tr></table>	1. Obiectivele menționate în tabelul 133 pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1.1. deshidratarea parțială a mustului; 1.2. reducerea concentrației de zaharuri; 1.3. ajustarea acidității sau a pH-ului musturilor; 1.4. reducerea concentrației anumitor acizi organici.	2. Există diferite tipuri de tehnici cu membrană, individuale sau combinate, în funcție de obiectivele urmărite, printre care se numără:								
1. Obiectivele menționate în tabelul 133 pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1.1. deshidratarea parțială a mustului; 1.2. reducerea concentrației de zaharuri; 1.3. ajustarea acidității sau a pH-ului musturilor; 1.4. reducerea concentrației anumitor acizi organici.											
2. Există diferite tipuri de tehnici cu membrană, individuale sau combinate, în funcție de obiectivele urmărite, printre care se numără:											

(d) Utilizarea tehnicilor cu membrane pentru a obține caracteristici opuse nu este permisă. (e) Această practică trebuie să fie aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat. (f) Membranele și materialele, pe lângă tehnicile utilizate în procedurile suplimentare menționate la litera (c), sunt în conformitate cu prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice</i> și ale <i>Codexului oenologic internațional</i> .	<table><tr><td></td><td>1.1. microfiltrarea; 1.2. ultrafiltrarea; 1.3. nanofiltrarea; 1.4. utilizarea unui contactor membranar; 1.5. osmoza inversă; 1.6. electrodializă cu membrane; 1.7. alte tehnici cu membrane.</td></tr><tr><td></td><td>3. Utilizarea tehnicilor cu membrane pentru a obține caracteristici opuse nu este permisă.</td></tr><tr><td></td><td>4. Această practică trebuie să fie aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat.</td></tr><tr><td></td><td>5. Membranele și materialele, pe lângă tehnicile utilizate în procedurile suplimentare menționate la punctul 2, sunt în conformitate cu prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice</i> și ale <i>Codexului oenologic internațional</i>.”</td></tr></table>		1.1. microfiltrarea; 1.2. ultrafiltrarea; 1.3. nanofiltrarea; 1.4. utilizarea unui contactor membranar; 1.5. osmoza inversă; 1.6. electrodializă cu membrane; 1.7. alte tehnici cu membrane.		3. Utilizarea tehnicilor cu membrane pentru a obține caracteristici opuse nu este permisă.		4. Această practică trebuie să fie aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat.		5. Membranele și materialele, pe lângă tehnicile utilizate în procedurile suplimentare menționate la punctul 2, sunt în conformitate cu prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice</i> și ale <i>Codexului oenologic internațional</i> .”		
	1.1. microfiltrarea; 1.2. ultrafiltrarea; 1.3. nanofiltrarea; 1.4. utilizarea unui contactor membranar; 1.5. osmoza inversă; 1.6. electrodializă cu membrane; 1.7. alte tehnici cu membrane.										
	3. Utilizarea tehnicilor cu membrane pentru a obține caracteristici opuse nu este permisă.										
	4. Această practică trebuie să fie aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat.										
	5. Membranele și materialele, pe lângă tehnicile utilizate în procedurile suplimentare menționate la punctul 2, sunt în conformitate cu prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice</i> și ale <i>Codexului oenologic internațional</i> .”										
(⁶) 2.2 Conservarea musturilor.	-	Incompatibil	Actul dat nu conține fișa 2.2.								
(⁷) Fișa OIV 2.1.3.2 DEZACIDIFIEREA Obiectiv: Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.	<table><tr><td colspan="2">În tabelul 17 al Anexei la proiectul Ordinului:</td></tr><tr><td>„Obiectiv</td><td>Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.”</td></tr></table>	În tabelul 17 al Anexei la proiectul Ordinului:		„Obiectiv	Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.”	Compatibil	-				
În tabelul 17 al Anexei la proiectul Ordinului:											
„Obiectiv	Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.”										
(⁸) A se vedea nota de subsol 4.	În tabelul 20 al Anexei la proiectul Ordinului:	Compatibil	-								
(⁹) A se vedea nota de subsol 5.	<table><tr><td>„Prescripții</td><td>1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor (tabelul 133) și fișa privind aplicarea tehnicilor cu membrane în cazul musturilor (tabelul 134).”</td></tr></table>			„Prescripții	1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor (tabelul 133) și fișa privind aplicarea tehnicilor cu membrane în cazul musturilor (tabelul 134).”						
„Prescripții	1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor (tabelul 133) și fișa privind aplicarea tehnicilor cu membrane în cazul musturilor (tabelul 134).”										
(¹⁰) Fișa OIV 2.1.3.2 Obiectiv: Producerea	În tabelul 21 al Anexei la proiectul Ordinului:	Compatibil	-								

unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.	„Obiectiv	1. Producerea unor vinuri echilibrate din punct de vedere senzorial.”		
(¹¹) La data publicării prezentului document, substanța nu este clasificată de către OIV. Este autorizată în UE doar ca auxiliar tehnologic, în conformitate cu tabelul 2 coloana 6 rândul 4.9 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Prin urmare, obiectivul (a) din fișa OIV 2.2.9 nu este relevant pentru UE.	În tabelul 53 al Anexei la proiectul Ordinului: „Clasificare	Drojii inactivate cu niveluri de glutatation garantate: auxiliar tehnologic.”	Compatibil	-
(¹²) A se vedea nota de subsol 4.	În tabelul 65 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-
(¹³) A se vedea nota de subsol 5.	„Prescripții	1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor (tabelul 133) și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrană în cazul musturilor (tabelul 134).”		
(¹⁴) — Tratamentele nu trebuie să diminueze concentrația de cationi metalici din vin sub 300 mg/l. — Tratamentele nu trebuie să diminueze pH-ul vinului sub 3.0. Diminuarea pH-ului nu trebuie să depășească 0,3 unități de pH.	În tabelul 66 al Anexei la proiectul Ordinului: „Prescripții	7.1. Tratamentele nu trebuie să diminueze concentrația de cationi metalici din vin sub 300 mg/dm ³ . 7.2. Tratamentele nu trebuie să diminueze pH-ul vinului sub 3.0. Diminuarea pH-ului nu trebuie să depășească 0,3 unități de pH.”	Compatibil	-
(¹⁵) Fișa OIV 3.1.2.1 DEZACIDIFIAREA FIZICĂ (6/79) <i>Prescripții</i> Precipitarea bitartratului de potasiu și a tartratului de calciu apare: [...] (b) ca urmare a răcirii vinului	În tabelul 67 al Anexei la proiectul Ordinului: „Prescripții	Obiectivul poate fi realizat: 1. în mod spontan, fie prin precipitarea acidului tartric sub forma bitartratului de potasiu ca urmare a răcirii vinului, fie prin degradarea acidului malic, în conformitate cu fișa 3.1.2.3. „Dezacidifierea microbiologică realizată cu ajutorul bacteriilor	Compatibil	-
(¹⁶) A se vedea fișa OIV 3.1.2.3 de mai jos.				

		lactice” (tabelul 70);”									
(¹⁷) Fișa OIV 3.5.3 AMESTECAREA ȘI COMBINAREA SAU ASAMBLAREA (3/85) Definiție: Operațiune care constă în amestecarea mai multor vinuri diferite. Obiective (a) Pentru vinurile cu indicație geografică (de exemplu, denumire de origine recunoscută și indicație geografică recunoscută) — Producția de vinuri cu caracteristici calitative optime reprezentative pentru fiecare indicație geografică. (b) Pentru vinurile fără indicație geografică: — producția de vinuri cu caracteristicile analitice, senzoriale și calitative dorite; — producția de vinuri cu caracteristici noi și/sau mai bine echilibrate; — producția de vinuri cu prețul dorit. Prescripții (a) Această operațiune nu trebuie realizată în niciun caz pentru a ascunde o alterare microbiologică sau chimică a vinurilor. (b) După această operațiune, compoziția vinului este în conformitate cu definițiile prezentului cod și cu cerințele din anexa C la Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor.	Tabelul 135 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.5.3 AMESTECAREA ȘI COMBINAREA SAU ASAMBLAREA (3/85)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Operațiune care constă în amestecarea mai multor vinuri diferite.</td></tr><tr><td rowspan="2">Obiective</td><td>1. Pentru vinurile cu indicație geografică (de exemplu, denumire de origine recunoscută și indicație geografică recunoscută): producția de vinuri cu caracteristici calitative optime reprezentative pentru fiecare indicație geografică.</td></tr><tr><td>2. Pentru vinurile fără indicație geografică: 2.1. producția de vinuri cu caracteristicile analitice, senzoriale și calitative dorite; 2.2. producția de vinuri cu caracteristici noi și/sau mai bine echilibrate; 2.3. producția de vinuri cu prețul dorit</td></tr><tr><td>Prescripții</td><td>1. Această operațiune nu trebuie realizată în niciun caz pentru a ascunde o alterare microbiologică sau chimică a vinurilor.</td></tr></table>		Definiție	Operațiune care constă în amestecarea mai multor vinuri diferite.	Obiective	1. Pentru vinurile cu indicație geografică (de exemplu, denumire de origine recunoscută și indicație geografică recunoscută): producția de vinuri cu caracteristici calitative optime reprezentative pentru fiecare indicație geografică.	2. Pentru vinurile fără indicație geografică: 2.1. producția de vinuri cu caracteristicile analitice, senzoriale și calitative dorite; 2.2. producția de vinuri cu caracteristici noi și/sau mai bine echilibrate; 2.3. producția de vinuri cu prețul dorit	Prescripții	1. Această operațiune nu trebuie realizată în niciun caz pentru a ascunde o alterare microbiologică sau chimică a vinurilor.	Compatibil	-
Definiție	Operațiune care constă în amestecarea mai multor vinuri diferite.										
Obiective	1. Pentru vinurile cu indicație geografică (de exemplu, denumire de origine recunoscută și indicație geografică recunoscută): producția de vinuri cu caracteristici calitative optime reprezentative pentru fiecare indicație geografică.										
	2. Pentru vinurile fără indicație geografică: 2.1. producția de vinuri cu caracteristicile analitice, senzoriale și calitative dorite; 2.2. producția de vinuri cu caracteristici noi și/sau mai bine echilibrate; 2.3. producția de vinuri cu prețul dorit										
Prescripții	1. Această operațiune nu trebuie realizată în niciun caz pentru a ascunde o alterare microbiologică sau chimică a vinurilor.										

		2. După această operațiune, compoziția vinului este în conformitate cu definițiile prezentului cod și cu cerințele din anexa C la <i>Culegerea de metode internaționale de analiză a vinurilor și musturilor.</i> ”		
(¹⁸) A se vedea fișa OIV 3.3.4 de mai jos.	În tabelul 67 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-
(¹⁹) Fișa OIV 3.1.1.3 TRATAMENTUL CU SCHIMBĂTORI DE IONI (6/76) Obiective [...] (b) Tratamentele cu schimbători de anioni: 1. pentru reducerea acidității totale; 2. pentru desulfatarea vinurilor; 3. pentru reducerea conținutului de sulfați.	„Prescripții	Obiectivul poate fi realizat: ... 3. prin utilizarea procedurilor fizice, în conformitate cu fișa 3.1.2.1. „Dezacidifierea fizică”: prescripția 2 (tabelul 68) și fișa 3.3.4. „Tratamentul de stabilizare la rece”: obiectivul și prescripțiile corespunzătoare obiectivului (tabelul 89) și/sau procedurilor fizico-chimice: 3.1. pentru reducerea acidității totale; 3.2. pentru desulfatarea vinurilor; 3.3. pentru reducerea conținutului de sulfați.		
(²⁰) A se vedea fișa OIV 3.1.2.2 de mai jos.		4. prin utilizarea unor proceduri chimice, în conformitate cu fișa 3.1.2.2. „Dezacidifierea chimică” (tabelul 69);”		
(²¹) A se vedea nota de subsol 4.	În tabelul 71 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-
	„Prescripții	1. În conformitate cu fișa generală privind tehnicile de separare utilizate în prelucrarea musturilor și a vinurilor (tabelul 133) și fișa privind utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri (tabelul 136).”		

(²²) Fișa OIV 3.0.1 APLICAREA TEHNICILOR CU MEMBRANĂ (OENO 373B/2010) Definiție Tratamentul vinului cu ajutorul tehnicilor cu membrană, care permit împiedicarea sau trecerea selectivă a unor compuși în vin. Obiective a) Producerea unor vinuri mai echilibrate din punctul de vedere al caracteristicilor organoleptice. b) Compensarea efectelor condițiilor meteorologice nefavorabile și ale schimbărilor climatice și rezolvarea anumitor probleme organoleptice. c) Extinderea tehnicilor disponibile pentru crearea unor produse mai adaptate așteptărilor consumatorilor. Prescripții a) A se vedea fișa generală privind tratamentele musturilor și vinurilor prin tehnici de separare utilizate pentru tratamentul vinurilor și musturilor. b) Obiectivele sus-menționate pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 1. stabilizarea tartrică; 2. deshidratarea parțială; 3. dezalcoolizarea parțială a vinului; 4. ajustarea acidității și a pH-ului; 5. reducerea concentrației anumitor acizi organici; 6. reducerea acidității volatile a vinurilor adecvate pentru comercializare; 7. gestionarea gazelor dizolvate. c) Există diferite tipuri de tehnici cu membrană individuale sau în combinație, în funcție de obiectivul dorit, inclusiv: 1. microfiltrarea; 2. ultrafiltrarea;	Tabelul 136 al Anexei la proiectul Ordinului: „Fișa 3.0.1 APLICAREA TEHNICILOR CU MEMBRANĂ (OENO 373B/2010)” <table><tr><td>Definiție</td><td>Tratamentul vinului cu ajutorul tehnicilor cu membrană, care permit împiedicarea sau trecerea selectivă a unor compuși în vin.</td></tr><tr><td rowspan="3">Obiective</td><td>1. Producerea unor vinuri mai echilibrate din punctul de vedere al caracteristicilor organoleptice.</td></tr><tr><td>2. Compensarea efectelor condițiilor meteorologice nefavorabile și ale schimbărilor climatice și rezolvarea anumitor probleme organoleptice.</td></tr><tr><td>3. Extinderea tehnicilor disponibile pentru crearea unor produse mai adaptate așteptărilor consumatorilor.</td></tr><tr><td rowspan="2">Prescripții</td><td>1. A se vedea fișa generală privind tratamentele musturilor și vinurilor prin tehnici de separare utilizate pentru tratamentul vinurilor și musturilor.</td></tr><tr><td>2. Obiectivele sus-menționate pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 2.1. stabilizarea tartrică; 2.2. deshidratarea parțială; 2.3. dezalcoolizarea parțială a vinului; 2.4. ajustarea acidității și a pH-ului; 2.5. reducerea concentrației anumitor acizi organici; 2.6. reducerea acidității volatile</td></tr></table>	Definiție	Tratamentul vinului cu ajutorul tehnicilor cu membrană, care permit împiedicarea sau trecerea selectivă a unor compuși în vin.	Obiective	1. Producerea unor vinuri mai echilibrate din punctul de vedere al caracteristicilor organoleptice.	2. Compensarea efectelor condițiilor meteorologice nefavorabile și ale schimbărilor climatice și rezolvarea anumitor probleme organoleptice.	3. Extinderea tehnicilor disponibile pentru crearea unor produse mai adaptate așteptărilor consumatorilor.	Prescripții	1. A se vedea fișa generală privind tratamentele musturilor și vinurilor prin tehnici de separare utilizate pentru tratamentul vinurilor și musturilor.	2. Obiectivele sus-menționate pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 2.1. stabilizarea tartrică; 2.2. deshidratarea parțială; 2.3. dezalcoolizarea parțială a vinului; 2.4. ajustarea acidității și a pH-ului; 2.5. reducerea concentrației anumitor acizi organici; 2.6. reducerea acidității volatile	Compatibil	-
Definiție	Tratamentul vinului cu ajutorul tehnicilor cu membrană, care permit împiedicarea sau trecerea selectivă a unor compuși în vin.											
Obiective	1. Producerea unor vinuri mai echilibrate din punctul de vedere al caracteristicilor organoleptice.											
	2. Compensarea efectelor condițiilor meteorologice nefavorabile și ale schimbărilor climatice și rezolvarea anumitor probleme organoleptice.											
	3. Extinderea tehnicilor disponibile pentru crearea unor produse mai adaptate așteptărilor consumatorilor.											
Prescripții	1. A se vedea fișa generală privind tratamentele musturilor și vinurilor prin tehnici de separare utilizate pentru tratamentul vinurilor și musturilor.											
	2. Obiectivele sus-menționate pot fi atinse prin aplicarea acestor tehnici, de exemplu, pentru: 2.1. stabilizarea tartrică; 2.2. deshidratarea parțială; 2.3. dezalcoolizarea parțială a vinului; 2.4. ajustarea acidității și a pH-ului; 2.5. reducerea concentrației anumitor acizi organici; 2.6. reducerea acidității volatile											

3. nanofiltrarea; 4. utilizarea unui contactor membranar; 5. osmoza inversă; 6. procesele de electroliză cu membrane; 7. alte tehnici cu membrane. d) Utilizarea membranelor pentru a obține caracteristici opuse nu este permisă. e) Această practică este aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat. f) Pe lângă tehnicile utilizate în procedurile suplimentare, membranele și materialele trebuie să fie în conformitate cu prescripțiile Codului internațional al practicilor oenologice și cu ale Codexului oenologic internațional.		a vinurilor adecvate pentru comercializare; 2.7. gestionarea gazelor dizolvate. 3. Există diferite tipuri de tehnici cu membrană individuale sau în combinație, în funcție de obiectivul dorit, inclusiv: 3.1. microfiltrarea; 3.2. ultrafiltrarea; 3.3. nanofiltrarea; 3.4. utilizarea unui contactor membranar; 3.5. osmoza inversă; 3.6. procesele de electroliză cu membrane; 3.7. alte tehnici cu membrane. 4. Utilizarea membranelor pentru a obține caracteristici opuse nu este permisă. 5. Această practică este aplicată de un oenolog sau de un tehnician calificat. 6. Pe lângă tehnicile utilizate în procedurile suplimentare, membranele și materialele trebuie să fie în conformitate cu prescripțiile <i>Codului internațional al practicilor oenologice</i> și cu ale <i>Codexului oenologic internațional</i>.”		
(²³) Această definiție se aplică doar vinurilor stricto sensu, astfel cum se prevede în partea I capitolul 3 din Codul practicilor oenologice al OIV.	În tabelul 72 al Anexei la proiectul Ordinului: „Prescripții	1. Pentru agenții de limpezire care favorizează doar sedimentarea particulelor, se respectă normele privind tratamentul cu bentonite, în conformitate cu Codul practicilor oenologice al OIV.”	Compatibil	-

(²⁴) A se vedea fișa OIV 3.4.3.1 de mai jos. (²⁵) Fișa OIV 3.5.10 PASTEURIZAREA ÎN STICLĂ (5/82): a) Pasteurizarea se poate efectua: — prin imersarea sticlelor în apă fierbinte; — prin trecerea de apă fierbinte peste sticle. b) Creșterea temperaturii nu trebuie să afecteze aspectul, culoarea, mirosul sau gustul vinului. c)Sub dop se va lăsa suficient spațiu liber pentru a se permite expansiunea volumului vinului și se vor lua măsuri de precauție pentru a se evita explozia sticlelor din cauza presiunii excesive.	În tabelul 101 al Anexei la proiectul Ordinului: <table><tr><td>„Prescripții</td><td>1. Pasteurizarea se poate efectua:</td></tr><tr><td></td><td>1.1. în vrac, în conformitate cu fișa 3.4.3.1. „Pasteurizarea în vrac” (tabelul 102);</td></tr><tr><td></td><td>1.2. în sticlă, în conformitate cu fișa 3.5.10. „Pasteurizarea în sticlă” (tabelul 123).”</td></tr></table>	„Prescripții	1. Pasteurizarea se poate efectua:		1.1. în vrac, în conformitate cu fișa 3.4.3.1. „Pasteurizarea în vrac” (tabelul 102);		1.2. în sticlă, în conformitate cu fișa 3.5.10. „Pasteurizarea în sticlă” (tabelul 123).”	Compatibil	-
„Prescripții	1. Pasteurizarea se poate efectua:								
	1.1. în vrac, în conformitate cu fișa 3.4.3.1. „Pasteurizarea în vrac” (tabelul 102);								
	1.2. în sticlă, în conformitate cu fișa 3.5.10. „Pasteurizarea în sticlă” (tabelul 123).”								
(²⁶) Fișa OIV 3.5.4 ÎMBUTELIEREA LA CALD (OENO 9/97): Vinul nu trebuie să fie încălzit la peste 45 °C.	În tabelul 101 al Anexei la proiectul Ordinului: <table><tr><td>„Prescripții</td><td>2. Pasteurizarea poate fi obținută prin utilizarea unor tehnici diferite:</td></tr><tr><td></td><td>...</td></tr><tr><td></td><td>2.2. prin îmbutelierea și dopuirea sticlei cu vin fierbinte, urmate de răcire naturală, în conformitate cu Fișa 3.5.4. „Îmbutelierea la cald” (tabelul 118).”</td></tr></table>	„Prescripții	2. Pasteurizarea poate fi obținută prin utilizarea unor tehnici diferite:		...		2.2. prin îmbutelierea și dopuirea sticlei cu vin fierbinte, urmate de răcire naturală, în conformitate cu Fișa 3.5.4. „Îmbutelierea la cald” (tabelul 118).”	Compatibil	-
„Prescripții	2. Pasteurizarea poate fi obținută prin utilizarea unor tehnici diferite:								
	...								
	2.2. prin îmbutelierea și dopuirea sticlei cu vin fierbinte, urmate de răcire naturală, în conformitate cu Fișa 3.5.4. „Îmbutelierea la cald” (tabelul 118).”								
(²⁷) Acidul izoascorbic sau acidul D-ascorbic sau acidul eritorbic are aceeași putere antioxidantă ca acidul ascorbic și poate fi utilizat pentru același scop oenologic. Acest acid prezintă același aspect și aceleași proprietăți de solubilitate ca acidul ascorbic. Cu excepția puterii de rotație, acest acid trebuie să prezinte aceleași proprietăți ca acidul ascorbic, să răspundă în același mod la reacțiile de identificare, să treacă aceleași teste și să răspundă aceluiași analize cantitative (în conformitate cu fișa COEI-1-ASCACI: 2007 din Codex).	În tabelul 105 al Anexei la proiectul Ordinului: <table><tr><td>„Definiție</td><td>Adăugarea de acid ascorbic în vin. Acidul izoascorbic sau acidul D-ascorbic sau acidul eritorbic are aceeași putere antioxidantă ca acidul ascorbic și poate fi utilizat pentru același scop oenologic. Acest acid prezintă același aspect și aceleași proprietăți de solubilitate ca acidul ascorbic. Cu excepția puterii de rotație, acest acid trebuie să prezinte aceleași proprietăți ca acidul ascorbic, să răspundă în același mod la reacțiile de identificare, să treacă aceleași teste și să răspundă</td></tr></table>	„Definiție	Adăugarea de acid ascorbic în vin. Acidul izoascorbic sau acidul D-ascorbic sau acidul eritorbic are aceeași putere antioxidantă ca acidul ascorbic și poate fi utilizat pentru același scop oenologic. Acest acid prezintă același aspect și aceleași proprietăți de solubilitate ca acidul ascorbic. Cu excepția puterii de rotație, acest acid trebuie să prezinte aceleași proprietăți ca acidul ascorbic, să răspundă în același mod la reacțiile de identificare, să treacă aceleași teste și să răspundă	Compatibil	-				
„Definiție	Adăugarea de acid ascorbic în vin. Acidul izoascorbic sau acidul D-ascorbic sau acidul eritorbic are aceeași putere antioxidantă ca acidul ascorbic și poate fi utilizat pentru același scop oenologic. Acest acid prezintă același aspect și aceleași proprietăți de solubilitate ca acidul ascorbic. Cu excepția puterii de rotație, acest acid trebuie să prezinte aceleași proprietăți ca acidul ascorbic, să răspundă în același mod la reacțiile de identificare, să treacă aceleași teste și să răspundă								

		acelorași analize cantitative.”		
(²⁸) A se vedea nota de subsol 4.	În tabelul 127 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-
(²⁹) A se vedea nota de subsol 20.	„Prescripție	1. În conformitate cu fișa generală privind <i>tehnicele de separare utilizate în tratamentul vinurilor și musturilor</i> (tabelul 133) și fișa privind <i>utilizarea tehnicilor cu membrane pentru vinuri</i> (tabelul 136).”		
(³⁰) A se vedea fișa OIV 3.5.5 de mai sus.	În tabelul 127 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-
	„Prescripție	4. Pentru obiectivul 2, în conformitate cu prescripțiile rezoluției referitoare la oxigenarea vinului (tabelul 119).”		
(³¹) A se vedea fișa OIV 3.3.5 de mai sus.	În tabelul 129 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-
(³²) A se vedea fișa OIV 3.2.1 de mai sus.	„Prescripții	1. Sunt permisi următorii agenți de limpezire: 1.1. bentonite, în conformitate cu fișa 3.3.5. „Tratamentul cu bentonite” (tabelul 90); 1.2. agenți de limpezire organici, în conformitate cu fișa 3.2.1. „Limpezirea” (tabelul 72); 1.3. taninuri, în conformitate cu fișa 3.2.6. „Adăugarea de taninuri (tabelul 77); 1.4. alginat de potasiu.		
(³³) A se vedea fișa OIV 3.2.6 de mai sus.				
(³⁴) A se vedea fișa OIV 4.1.7 de mai sus.				
		2. Sunt permisi activatorii fermentației alcoolice secundare, în conformitate cu fișa 4.1.7. „Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei” (tabelul 128).”		
(³⁵) A se vedea fișa OIV 3.3.5 de mai sus.	În tabelul 132 al Anexei la proiectul Ordinului:		Compatibil	-

(³⁶) A se vedea fișa OIV 3.2.1 de mai sus.	„Prescripții	1. Sunt permisi următorii agenți de limpezire: 1.1. bentonite, în conformitate cu fișa 3.3.5. „Tratamentul cu bentonite” (tabelul 90); 1.2. agenți de limpezire organici, în conformitate cu fișa 3.2.1. „Limpezirea” (tabelul 72); 1.3. taninuri, în conformitate cu fișa 3.2.6. „Adăugarea de taninuri (tabelul 77); 1.4. alginat de potasiu.		
(³⁷) A se vedea fișa OIV 3.2.6 de mai sus.				
(³⁸) A se vedea fișa OIV 4.1.7 de mai sus.				
		2. Sunt permisi activatorii fermentației alcoolice secundare, în conformitate cu fișa 4.1.7. „Favorizarea fermentației secundare prin utilizarea sărurilor nutritive și a factorilor de creștere a drojdiei” (tabelul 128).”		