

ANEXOS

Anexo 1. Tabla 1

Tabla 1. Productos y sustancias autorizados para la producción y conservación de los productos vitivinícolas ecológicos del sector vitivinícola que aparece en el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 de la Comisión de 15 de julio de 2021.

Denominación	Número de identificación	Condiciones y límites específicos
Aire		
Oxígeno gaseoso	E 948 Nº CAS 17778-80-2	
Argón	E 938 Nº CAS 7440-37-1	No puede utilizarse para burbujear
Nitrógeno	E 941 Nº CAS 7727-37-9	
Dióxido de carbono	E 290 Nº CAS 124-38-9	
Trozos de madera de roble		
Ácido tartárico [L(+)-]	E 334 Nº CAS 87-69-4	
Ácido láctico	E 270	
Tartrato L(+) de potasio	E 336 (ii) Nº CAS 921-53-9	
Bicarbonato de potasio	E 501 (ii) Nº CAS 298-14-6	
Carbonato de calcio	E 170	

	Nº CAS 471-34-1	
Sulfato de calcio	E 516	
Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre)	E 220 Nº CAS 7446-09-5	El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 miligramos por litro en los vinos tintos a los que se refiere el anexo I.B, parte A, punto 1.a), del Reglamento (UE) 2019/934 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro
Bisulfito de potasio	E 228 Nº CAS 7773-03-7	
Metabisulfito de potasio	E 224 Nº CAS 16731-55-8	
		el contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados a los que se refiere el anexo I.B, parte A,

		<p>punto 1.b), del Reglamento (UE) 2019/934 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro.</p> <p>Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso aplicado de acuerdo con el anexo I.B del Reglamento (UE) 2019/934</p>
Ácido L-ascórbico	E 300	
Carbones de uso enológico		
Hidrógeno fosfato diamónico	E 342/CAS 7783-28-0	
Clorhidrato de tiamina	Nº CAS 67-03-8	
Autolisados de levadura		
Paredes celulares de levaduras		

Levaduras inactivadas		
Gelatina alimentaria	Nº CAS 9000-70-8	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles
Proteína de trigo		
Proteína de guisante		
Proteína de patata		
Cola de pescado		
Caseína	Nº CAS 9005-43-0	
Caseinatos de potasio	Nº CAS 68131-54-4	
Ovoalbúmina	Nº CAS 9006-59-1	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles
Bentonita	E 558	
Dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal	E 551	
Taninos		Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles
Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	Nº CAS 9012-76-4	
Extractos proteicos de levadura		Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles

Alginato de potasio	E 402/N.o CAS 9005-36-1	
Hidrógeno tartrato de potasio	E336i/CAS 868-14-4	
Ácido cítrico	E 330	
Ácido metatartárico	E 353	
Goma arábiga	E 414/CAS 9000-01-5	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles
Manoproteínas de levadura		
Pectina liasas	EC 4.2.2.10	Solo con fines enológicos en aclaración
Pectina metil-esterasa	EC 3.1.1.11	
Poligalacturonasa	EC 3.2.1.15	
Hemicelulasa	EC 3.2.1.78	
Celulasa	EC 3.2.1.4 Parte	
Levaduras de vinificación		Para las diferentes cepas de levaduras, si está disponible
Bacterias lácticas		
Citrato de cobre	Nº CAS 866-82-0	
Resina de pino carrasco		
Lías frescas		Solo a partir de la

		producción ecológica
--	--	----------------------

Anexo 2. Tabla 2.

Tabla 2. Productos y sustancias autorizadas para su uso o adición en la elaboración de vinos ecológicos en Argentina

Uso y tipo de tratamiento	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas o restricciones
Aireación u oxigenación	Aire Oxígeno gaseoso	
Centrifugación y filtración	Perlita Celulosa Tierra de diatomeas	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	Nitrógeno Anhídrido carbónico (CO ₂) Argón	
Fermentación	Levaduras	Preferentemente cepas indígenas. Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles
Alimentación y desarrollo de levaduras	Fosfato diamónico	Dentro del límite de utilización de 1 g/l (expresado en sales)
Alimentación y desarrollo de levaduras	Diclorhidrato de tiamina	Dentro del límite de utilización de

		0,6 mg/l (expresado en tiamina) para cada tratamiento
Uso como conservante, antiséptico, desinfectante e inhibidor de la fermentación	Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre) — Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio)	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 miligramos por litro en los vinos tintos, con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados, con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso respecto de los vinos convencionales
Uso como desodorizante	Carbones de uso enológico	Únicamente en los mostos y los vinos nuevos aún en proceso de fermentación, el

		mosto de uva concentrado rectificado, así como en los vinos blancos. Hasta 100 g de producto seco por hl
Clarificación	Gelatina alimentaria Cola de pescado Albúmina de huevo Taninos Goma arábica	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles
	Caseína Caseinatos de potasio Dióxido de silicio Bentonita Enzimas pectolíticas Alginato de potasio	
Acidificación	Ácido L(+) tartárico Corrección con mostos ecológicos	El ácido tartárico debe ser de origen agrícola y extraerse de productos vitivinícolas
Desacidificación	Ácido L(+) tartárico Carbonato de calcio	El ácido tartárico debe ser de origen agrícola y extraerse de productos vitivinícolas

	Tartrato neutro de potasio Bicarbonato de potasio Corrección con mostos ecológicos	
Fermentación maloláctica	Bacterias lácticas	Para inducir o favorecer la fermentación maloláctica
Adición como antioxidante	Ácido L-ascórbico	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 250 mg/l (límite de utilización: 250 mg/l en cada tratamiento)
Inyección y conservación	Nitrógeno	
Inyección y conservación	Anhídrido carbónico	
Adición para la estabilización del vino	Ácido cítrico	Cantidad máxima en el vino tratado comercializado: 1 g/l
Corrección de acidez	Taninos	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles.
Adición	Ácido metatartárico	
Precipitación de sales tartáricas	Bitartrato de potasio	
Crianza y envejecimiento	Virutas de madera de roble	Exclusivamente del género <i>Quercus</i> , trozos

		de tamaño no menor a 2mm. Pueden ser al natural o tostarse, sin carbonizarse. Sin ningún tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado.
--	--	--

Fuente: SENASA