

# FE DE ERRATAS

La tabla de la **página 64**, Capítulo 12 ELABORACION DE VINOS ORGANICOS, Sección 1.2.11 d. **Gasificación** deberá ser eliminada.

Considerar los valores de Anhídrido sulfuroso del **Anexo K, página 95**



## Manual de Normas de Producción Orgánica

Versión 3.18

# CAPITULO 12

## ELABORACION DE VINOS ORGANICOS

### 1.0 VINOS

---

#### 1.1 Base general

El origen de...

...1.2.11 Sulfitado por los siguientes procedimientos:

- a. Combustión de azufre puro comprimido (pastillas)
- b. Combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en recipientes vacíos que no contengan mosto o vino.
- c. Adición de soluciones sulfurosas, del 5 al 8 por 100 de SO<sub>2</sub>, preferentemente recién preparadas en la bodega (para evitar los bisulfitos alcalinos).
- d. ~~Gasificación~~

<b>Norma Orgánica Argencert</b> <b>Mg / l máx</b>	
Tinte	70
Blancos y Rosados Secos	80 <sup>*4</sup>
Dulces y Abocados	100
Generosos y Licorosos	100
Espumante	80

~~Se deberá determinar sulfatos cuyo límite máximo es 1 g/litro expresado en SO<sub>4</sub>K<sub>2</sub>.~~

~~<sup>\*4</sup> Solo en el caso de vinos de guarda y con justificación previa de ARGENCERT se podrá aceptar hasta 100.~~

1.2.12 Procesos térmicos (solo con autorización expresa de ARGENCERT):  
Pasteurización normal, flash pasteurización, termolización, etc.