

ALLEGATO
Elenco dei processi produttivi autorizzati di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento n. 251/14

N.	Processo produttivo	Obiettivo	Condizioni d'uso	Requisiti
1	Acidificazione e disacidificazione	Aumentare o diminuire l'acidità titolabile e l'acidità reale (diminuzione o aumento del pH), per conferire specifiche caratteristiche organolettiche e accrescere la stabilità.	<ul style="list-style-type: none"> – Trattamento elettromembranario. – Trattamento con scambiatori di cationi. 	<p>Per l'acidificazione mediante trattamento elettromembranario si applicano mutatis mutandis i requisiti di cui all'appendice 14 del reg. n. 606/09 della Commissione.</p> <p>Per la disacidificazione mediante trattamento elettromembranario si applicano mutatis mutandis i requisiti di cui all'appendice 17 del reg. n. 606/09.</p> <p>Per l'uso di scambiatori di cationi si applicano mutatis mutandis i requisiti di cui all'appendice 15 del reg. n. 606/09.</p>
2	Filtrazione e centrifugazione	Ottenere: <ul style="list-style-type: none"> – trasparenza dei prodotti. – stabilità biologica mediante l'eliminazione di microrganismi. – stabilità chimica. 	Passaggio dei prodotti vitivinicoli aromatizzati attraverso filtri che trattengono le particelle in sospensione e le sostanze in soluzione allo stato colloidale. La filtrazione può essere effettuata con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, con membrane organiche o minerali, comprese membrane semi-permeabili.	
3	Correzione del colore e del sapore	<ul style="list-style-type: none"> – Adeguare il colore del prodotto. – Conferire al prodotto caratteristiche organolettiche specifiche. 	<ul style="list-style-type: none"> – Trattamento con carbone per uso enologico. – Trattamento con polivinilpolipirrolidone. 	Carbone vegetale: massimo 200 g/hl. Polivinilpolipirrolidone: massimo 80 g/hl.
4	Aumento del titolo alcolometrico	Aumentare la gradazione alcolica.	<ul style="list-style-type: none"> – Eliminazione dell'acqua mediante: <ul style="list-style-type: none"> – tecniche sottrattive di arricchimento quali l'osmosi inversa, – crioconcentrazione mediante congelamento e eliminazione del ghiaccio così formatosi. – Rifermentazione mediante aggiunta di zuccheri fermentescibili tra quelli di cui all'allegato I, punto 2, del reg. n. 251/14 e successiva fermentazione per mezzo di lieviti selezionati. 	
5	Diminuzione del titolo alcolometrico	Ridurre la gradazione alcolica.	Separazione dell'etanolo mediante tecniche fisiche di separazione.	<p>I prodotti vitivinicoli aromatizzati trattati non devono presentare difetti organolettici e devono essere idonei al consumo umano diretto.</p> <p>La riduzione del tenore di alcol nel prodotto vitivinico aromatizzato non può essere effettuata se durante la sua preparazione ha avuto luogo una delle operazioni seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – aggiunta di alcol; – concentrazione; – rifermentazione.
6	Stabilizzazione tartarica	Ottenere la stabilizzazione tartarica per quanto riguarda il tartrato acido di potassio, il tartrato di calcio e altri sali di calcio.	<ul style="list-style-type: none"> – Trattamento per elettrodialisi. – Trattamento mediante scambiatore di cationi, durante il quale il vino di base passa attraverso una colonna riempita di resina polimerica che agisce come un polielettrolita insolubile e i cui i cationi possono essere scambiati con i cationi dell'ambiente circostante. – Raffreddamento mantenendo i prodotti a una temperatura ridotta. 	<p>Per il trattamento per elettrodialisi si applicano mutatis mutandis i requisiti di cui all'appendice 7 del reg. n. 606/09.</p> <p>Per l'uso di scambiatori di cationi si applicano mutatis mutandis i requisiti di cui all'appendice 12 del reg. n. 606/09.</p>
7	Miscelazione	Aggiustare il profilo organolettico finale dei prodotti vitivinici aromatizzati.	Miscela di diversi prodotti del settore vitivinico, di cui all'articolo 3, punto 2, lettera a), punto 3, lettera a), e punto 4, lettera a), del reg. n. 251/14.	
8	Conservazione mediante calore	Conservare il prodotto garantendo la stabilità microbiologica.	Trattamenti termici, compresa la pasteurizzazione. Riscaldamento alla temperatura necessaria per eliminare lieviti e batteri.	
9	Chiarificazione	Eliminare i componenti insolubili.	Uso dei seguenti coadiuvanti tecnologici: <ul style="list-style-type: none"> – gelatina alimentare; – proteine vegetali ottenute da frumento e piselli; – colla di pesce; – caseina e caseinati di potassio; – ovoalbumina; – bentonite; – diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale. 	