RESOLUTION OIV-OENO 611-2019

ENTSÄUERUNG DURCH MILCHSÄUREBAKTERIEN

HINWEIS: Folgende Resolutionen werden durch die vorliegende Resolution geändert:
- OENO 03/2003
- OIV-OENO 546-2016

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

AUF VORSCHLAG der Sachverständigengruppe „Mikrobiologie“,

IN ANBETRACHT des Vorschlags, die Spezifikation 2.1.3.2.3.2 des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis zur Entsäuerung durch Milchsäurebakterien zu ergänzen,

IN ANBETRACHT der Notwendigkeit, den Titel, die Vorschriften und die Empfehlung der Spezifikation 2.1.3.2.3 „Mikrobiologische Entsäuerung“ entsprechend dem Geltungsbereich der Spezifikation 2.1.3.2.3.2 „Entsäuerung durch Milchsäurebakterien“ anzupassen,

IN ANBETRACHT des Vorschlags, in den Spezifikationen 2.1.3.2, 2.1.3.2.1 2.1.3.2.3 und 2.1.3.2.3.1 den Begriff „titrierbare Säure“ durch „Gesamtsäure“ zu ersetzen,

A. BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, die Spezifikation 2.1.3.2.3.2 „Entsäuerung durch Milchsäurebakterien“ in Kapitel 2 Teil II des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis wie folgt zu ergänzen:

2.1.3.2.3.2 Entsäuerung durch Milchsäurebakterien

Definition:

Verringerung der Gesamtsäure und des tatsächlichen Säuregehalts (Erhöhung des pH-Werts) durch Verwendung von Milchsäurebakterien der Gattungen Lactobacillus,

Beglaubigte Ausführung Genf, 19 Juli 2019
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau Roca

© OIV 2019

Leuconostoc, Pediococcus und Oenococcus.

Ziele:

Herstellung von geschmacklich ausgewogenen Weinen
Erzielen eines vollständigen oder teilweisen biologischen Abbaus von Äpfelsäure.

Vorschriften:

a. Um dieses Ziel zu erreichen, erfolgt die Entsäuerung durch Milchsäurebakterien durch Zugabe von mindestens 106 KBE/mL ausgewählten Stämmen von Milchsäurebakterien zu Most oder in alkoholischer Gärung befindlichem Most.

b. Die ausgewählten Stämme müssen den Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zulässig

B. BESCHLIESST, die Spezifikation 2.1.3.2.3 des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis wie folgt ändern:

Der Titel „Mikrobiologische Entsäuerung durch Zugabe von Hefen (Saccharomyces- und Nicht- Saccharomyces) (Oeno 3/03) (Oeno 546/2016)“ wird durch „mikrobiologische Entsäuerung“ ersetzt.

Definition:

Verringerung der Gesamtsäure und des tatsächlichen Säuregehalts (Erhöhung des pH-Wertes) durch Verwendung von Hefen oder Milchsäurebakterien

Ziel:

Siehe Spezifikation „Entsäuerung“ 2.1.3.2.

Beglaubigte Ausführung Genf, 19 Juli 2019
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau Roca

© OIV 2019

Vorschrift:

Um dieses Ziel zu erreichen, erfolgt die mikrobiologische Entsäuerung durch Mikroorganismen durch Beimpfung mit ausgewählten Stämmen.

Empfehlung der OIV:

Siehe Spezifikationen:

2.1.3.2.3.1 „Entsäuerung durch Hefen (Saccharomyces und Nicht-Saccharomyces)“ und /oder

2.1.3.2.3.2 „Entsäuerung durch Milchsäurebakterien“.

C. BESCHLIESST, in den Spezifikationen 2.1.3.2, 2.1.3.2.1, 2.1.3.2.3 und 2.1.3.2.3.1 des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis den Begriff „titrierbare Säure“ durch „Gesamtsäure“ zu ersetzen.

Beglaubigte Ausführung Genf, 19 Juli 2019
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau Roca

© OIV 2019