RESOLUTION OIV-OENO 633-2019

AKTUALISIERUNG DER SPEZIFIKATION 2.3.2. GÄRUNGSAKTIVATOREN

HINWEIS: Durch die vorliegende Resolution wird folgende Resolution geändert:
- OIV-OENO 14/2005

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

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

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“,

BESCHLIESST, Cellulose in Lebensmittelqualität in die Spezifikation „Gärungsaktivatoren“ aufzunehmen,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, die Spezifikation 2.3.2 „Gärungsaktivatoren“ in Teil II Kapitel 2 des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis wie folgt zu ändern (der kursiv gedruckte Wortlaut wird unter Buchstabe b der Ziele und Buchstabe a der Vorschriften angefügt).

Teil II

Kapitel 2: MOSTE

GÄRUNGSAKTIVATOREN

Ziele:

b) Durch Entgiftung des Mediums durch schnelle Freisetzung von Kohlendioxid zu Beginn der alkoholischen Gärung und/oder durch Adsorption von Hefehemmstoffen wie mittelkettige Fettsäuren (unterstützende Rolle von inaktivierten Hefen, Cellulose in Lebensmittelqualität).

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

© OIV 2019

Vorschriften:

a) Aktivatoren können mikrokristalline Cellulose, Cellulose in Lebensmittelqualität, Ammoniaksalze, Thiamin oder Produkte sein, die durch den Abbau von Hefe entstehen (Autolysate, Zellhüllen, inerte Zellen, inaktivierte Hefen).

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

© OIV 2019