RESOLUTION OIV-OENO 583-2017

BEHANDLUNG VON MOSTEN FÜR LIKÖRWEINE MIT CALCIUMSULFAT

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

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

IN ANBETRACHT der Notwendigkeit, den pH-Wert einiger Likörweine, die einen niedrigen natürlichen Säuregehalt aufweisen, zu senken,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“, die zeigen, dass die Behandlung von Mosten mit Calciumsulfat bei Likörweinen in Verbindung mit anderen für die Säuerung zugelassenen Erzeugnissen wirksam ist,

IN DER ERWÄGUNG, dass das Calciumsulfat, das in den beschriebenen Bedingungen benutzt ist, als Zusatzstoffen betrachtet ist,

IN ANBETRACHT der Notwendigkeit, die Verwendung von Calciumsulfat zu begrenzen, um die für Sulfate und für die Säuerung bereits festgelegten Grenzwerte einzuhalten,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil 2, Kapitel 2 „Most“ des internationalen Kodex der önologischen Praxis durch das Datenblatt „Verwendung von Sulfaten in Likörweinen“ wie folgt zu ergänzen:

Definition:

Zugabe von Calciumsulfat ($CaSO_4.2H_2O$) zu Most, die vor der Gärung in Verbindung mit Weinsäure bei der Herstellung von Likörweinen erfolgt.

Ziele:

a. Herstellung von geschmacklich ausgewogenen Likörweinen

b. Förderung einer guten biologischen Entwicklung und einer guten Lagerung von Likörweinen

c. Korrektur eines unzureichenden natürlichen Säuregehalts von Likörweinen hervorgerufen durch:

- klimatische Bedingungen der Weinbauregion,

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

- önologische Verfahren, die zu einer Verringerung des natürlichen Säuregehalts führen.

Vorschriften:

a. Die Verwendung von Calciumsulfat erfolgt in Zusammenhang mit einem niedrigen Gehalt an Weinsäure.

b. Es wird empfohlen, zur Berechnung der zur Senkung des pH-Werts erforderlichen Mengen an Calciumsulfat und Weinsäure zuvor Labortests durchzuführen.

c. Die Menge sollte 2 g Calciumsulfat/L nicht überschreiten, da es durch diese Gabe ermöglicht wird, den für die Moste dieser Weine angemessenen pH-Wert von 3,2 zu erreichen und auch in Jahren mit ungünstigen Witterungsbedingungen ausgewogene Weine zu erzielen.

d. Der Restsulfatgehalt von Weinen darf den OIV-Grenzwert nicht überschreiten.

e. Das Verfahren darf nicht zur Betrugsverschleierung angewendet werden.

f. Chemische Säuerung und chemische Entsäuerung schließen sich gegenseitig aus.

g. Das verwendete Calciumsulfat muss den Vorgaben und Standards des internationalen önologischen Kodex entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zulässig nur für Likörweine.

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017