RESOLUTION OIV-OENO 546-2016

VERWENDUNG VON NICHT-SACCHAROMYCES-HEFEN – ÜBERARBEITUNG DER DATENBLÄTTER DES INTERNATIONALEN KODEX DER ÖNOLOGISCHEN PRAXIS

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

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

IN ANBETRACHT dessen, dass bei der Weinbereitung zunehmend Hefen verwendet werden, die nicht zur Art Saccharomyces cerevisae gehören,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Mikrobiologie“ und insbesondere der Arbeitsgruppe, die die Verwendung des Begriffs „Saccharomyces“ im internationalen Kodex der önologischen Praxis prüfte,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, einige Datenblätter des internationalen Kodex der önologischen Praxis zu prüfen und den Begriff „Saccharomyces“ durch den Begriff „Hefen“ zu ersetzen,

BESCHLIESST, das Blatt 2.1.3.2.3.2 „Entsäuerung durch Schizosaccharomyces“ aus dem Kodex zu streichen,

BESCHLIESST, die Blätter 2.1.3.1.2 „Mikrobiologische Säuerung“, 2.1.3.1.2.1 „Säuerung durch Saccharomyces“, 2.1.3.2.3 „Mikrobiologische Entsäuerung“, 2.1.3.2.3.1 „Entsäuerung durch Saccharomyces“ 2.3.1 „Beimpfung mit Hefen“ wie folgt zu ändern:

- Teil 2 (Moste), Blatt 2.1.3.1.2 Mikrobiologische Säuerung:

Im letzten Absatz „Empfehlungen der OIV“ wird der Begriff „Saccharomyces“ durch „Hefen“ (Saccharomyces und Nicht-Saccharomyces) ersetzt.

Absatz „Vorschriften“: Um dieses Ziel zu erreichen, kann die mikrobiologische Säuerung durch Hefe ~~entweder spontan oder~~ durch Beimpfung mit ausgewählten Stämmen erfolgen (der durchgestrichene Text wird gestrichen).

- Teil 2 (Moste), Blatt 2.1.3.1.2.1 Säuerung durch Saccharomyces:

Im Titel des Blattes wird der Begriff „Saccharomyces“ durch „Hefen“ ersetzt.

Im Absatz „Definition“ wird der Begriff „Stammart Saccharomyces Sp.” durch „Hefen

Beglaubigte Ausführung Bento Gonçalves, 28. Oktober 2016
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

(Saccharomyces und Nicht-Saccharomyces)" ersetzt.

- Teil 2 (Moste), Blatt 2.1.3.2.3 Mikrobiologische Entsäuerung (mit Ausnahme des Blattes 2.1.3.2.3.3 Entsäuerung durch Milchsäurebakterien):

Im Titel des Blattes wird „mikrobiologische Entsäuerung" durch „mikrobiologische Entsäuerung durch Zugabe von Hefen (Saccharomyces und Nicht-Saccharomyces)" ersetzt.

Im letzten Absatz „Siehe Blätter" werden die Angaben „Entsäuerung durch Saccharomyces" und „Entsäuerung durch Schizosaccharomyces" durch die Angabe „Entsäuerung durch Hefen (Saccharomyces und Nicht-Saccharomyces)" ersetzt.

Absatz „Vorschriften": Um dieses Ziel zu erreichen, kann die mikrobiologische Entsäuerung durch Hefe ~~entweder spontan oder~~ durch Beimpfung mit ausgewählten Stämmen erfolgen (der durchgestrichene Text wird gestrichen).

- Teil 2 (Moste), Blatt 2.1.3.2.3.1 Entsäuerung durch Saccharomyces:

Im Titel des Blattes wird der Begriff „Saccharomyces" durch „Hefen" ersetzt.

Im Absatz „Definition" wird der Begriff „Hefeart Saccharomyces" durch „ausgewählte Hefen (Saccharomyces und Nicht-Saccharomyces)" ersetzt.

Der Absatz „Ziele", Punkt b wird wie folgt geändert: teilweiser oder vollständiger biologischer Abbau der Apfelsäure (Der kursiv geschriebene Text wird ergänzt).

Der Absatz „Vorschriften", Punkt b wird wie folgt geändert: Das Ziel unter b) kann bei der alkoholischen Gärung durch Verwendung ~~von alkoholbildenden Hefen als Reinkultur oder einer Folge von Hefen~~ von Saccharomyces oder Nicht-Saccharomyces-Stämmen erreicht werden. Stämme der Gattung Saccharomyces sind für einen teilweisen Abbau und Schizosaccharomyces pombe-Stämme für einen vollständigen Abbau der Apfelsäure bekannt (Der kursiv geschriebene Text wird ergänzt, der durchgestrichene Text wird gestrichen).

Im Absatz „Vorschriften" wird Punkt c ergänzt:

c) Schizosaccharomyces-Hefen wurden für einen schnellen, teilweisen oder vollständigen Abbau der Apfelsäure in Mosten und Weinen effizient eingesetzt. Aufgrund der starken Abnahme des titrierbaren Säuregehalts und der Konzentration an Wasserstoffionen, die auf die Aktivität der Hefe zurückzuführen ist, ist die Entwicklung dieser Hefen bei einigen Weinen möglicherweise unerwünscht. Um eine Kontamination von Fässern zu vermeiden, für die die Entwicklung dieser Hefen

Beglaubigte Ausführung Bento Gonçalves, 28. Oktober 2016
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

unerwünscht ist, sind daher entsprechende Vorkehrungen zu treffen.

Im Absatz „Vorschriften" wird der Punkt c „Die Hefen müssen den Vorschriften des internationalen önologischen Kodex entsprechen“ umbenannt in Punkt d.

- Teil 2 (Moste), Blatt 2.3.1 Beimpfung mit Hefen:

Im Absatz „Ziele“ werden folgende Punkte ergänzt:

d) Änderung des Säuregehalts von Wein durch Synthese oder Abbau organischer Säuren

e) geringere Produktion von flüchtiger Säure, insbesondere bei Mosten mit hohem Zuckergehalt

f) Beeinflussung der sensorischen Eigenschaften des Weins (Aromen, Mundgefühl)

Im Absatz „Vorschriften“ wird der Punkt a) wie folgt geändert:

a) Je nach Zielsetzung ist die geeignete Hefe oder das geeignete Hefegemisch zu verwenden.

Folgende Punkte werden ergänzt:

b) Die Zugabe von Nicht-Saccharomyces-Stämmen erfolgt vor der Zugabe oder zur gleichen Zeit wie die Zugabe von Saccharomyces-Stämmen.

c) Die verwendeten handelsüblichen Starterkulturen sind entweder Reinkulturen oder ein Gemisch aus Saccharomyces-Stämmen und und Nicht-Saccharomyces-Stämmen.

Absatz „Vorschriften“, Punkt d (ehemaliger Punkt b): Der Begriff „aktive Trockenhefen“ wird durch ausgewählte Hefen (Saccharomyces und Nicht-Saccharomyces)” ersetzt.

Beglaubigte Ausführung Bento Gonçalves, 28. Oktober 2016
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016