RESOLUCIÓN OIV-OENO 611-2019

DESACIDIFICACIÓN POR BACTERIAS LÁCTICAS

ATENCIÓN: esta resolución modifica las siguientes resoluciones:
- OIV-OENO 03-2003
- OIV-OENO 546-2016

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 ii del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

A PROPUESTA del Grupo de expertos "Microbiología",

CONSIDERANDO la propuesta de completar la ficha 2.1.3.2.3.2 del Código Internacional de Prácticas Enológicas, relativa a la desacidificación por bacterias lácticas,

CONSIDERANDO la necesidad de adaptar el título, las prescripciones y la recomendación de la ficha 2.1.3.2.3, "Desacidificación microbiológica", para ajustarlos al ámbito de aplicación de la ficha 2.1.3.2.3.2, "Desacidificación por bacterias lácticas",

CONSIDERANDO la propuesta de reemplazar el término "acidez de titulación/valoración" por "acidez total" en las fichas 2.1.3.2, 2.1.3.2.1, 2.1.3.2.3, y 2.1.3.2.3.1

A. DECIDE, a propuesta de la Comisión II "Enología", completar la ficha 2.1.3.2.3.2, "Desacidificación por bacterias lácticas", del Código Internacional de Prácticas Enológicas (parte II, capítulo 2), como sigue:

2.1.3.2.3.2 Desacidificación por bacterias lácticas

Definición:

Reducción de la acidez total y de la acidez real (aumento del pH) mediante el uso de bacterias lácticas de los géneros Lactobacillus, Leuconostoc, Pediococcus y

Certificado conforme Ginebra, 19 de julio de 2019
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau Roca

© OIV 2019

Oenococcus.

Objetivos:

a. Elaborar vinos equilibrados desde el punto de vista de las sensaciones gustativas;

b. Obtener la degradación total o parcial del ácido málico por vía biológica.

Prescripciones:

a. Para lograr el objetivo, la desacidificación por bacterias lácticas se lleva a cabo añadiendo, como mínimo, 106 UFC/mL de cepas seleccionadas de bacterias lácticas a los mostos o a los mostos en proceso de fermentación alcohólica;

b. las cepas seleccionadas deben ajustarse a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

Recomendación de la OIV:

Admitido.

B. DECIDE modificar la ficha 2.1.3.2.3 del Código Internacional de Prácticas Enológicas como sigue:

Reemplazar el título “Desacidificación microbiológica mediante la adición de levaduras del género Saccharomyces y no Saccharomyces (OENO 3/03) (OENO 546/2016)” por “Desacidificación microbiológica”.

Definición:

Disminución de la acidez total y de la acidez real (aumento del pH) mediante levaduras o bacterias lácticas.

Certificado conforme Ginebra, 19 de julio de 2019
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau Roca

© OIV 2019

Objetivo:

Véase la ficha 2.1.3.2, “Desacidificación”.

Prescripción:

Para lograr el objetivo, la desacidificación microbiológica se lleva a cabo sembrando cepas seleccionadas de los microorganismos.

Recomendación de la OIV:

Remitirse a las fichas siguientes:

2.1.3.2.3.1 “Desacidificación por levaduras (Saccharomyces y no Saccharomyces)” y /o

2.1.3.2.3.2 “Desacidificación por bacterias lácticas”.

C. DECIDE reemplazar el término “acidez de titulación/valoración” por “acidez total” en las fichas 2.1.3.2, 2.1.3.2.1, 2.1.3.2.3 y 2.1.3.2.3.1 del Código Internacional de Prácticas Enológicas.

Certificado conforme Ginebra, 19 de julio de 2019
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau Roca

© OIV 2019