

RESOLUCIÓN OIV-OENO 633-2019

ACTUALIZACIÓN DE LA FICHA 2.3.2, “ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN

*ATENCIÓN: esta resolución modifica la siguiente resolución:
- OIV-OENO 14/2005*

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,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Tecnología”,

DECIDE añadir la celulosa alimentaria dentro de los activadores de fermentación,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, modificar la ficha 2.3.2, “Activadores de fermentación”, de la parte II, capítulo 2 del Código Internacional de Prácticas Enológicas como sigue (añadir las palabras señaladas en cursiva en el apartado b) de los objetivos y el apartado a) de las prescripciones):

Parte II

Capítulo 2: MOSTOS

ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN

Objetivos:

b) Detoxificar el medio ya que favorecen la liberación rápida del dióxido de carbono al principio de la fermentación alcohólica y/o porque adsorben inhibidores de las levaduras como los ácidos grasos de cadena media (función de soporte de células inertizadas levaduras inactivadas, de la celulosa alimentaria).



Prescripciones:

a) Los activadores pueden ser sales amoniacaes, tiamina, celulosa microcristalina, celulosa alimentaria o productos procedentes de la degradación de levaduras (autolisados, cortezas de levadura o células inertizadas levaduras inactivadas).