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).

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

© OIV 2019

Prescripciones:

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

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

© OIV 2019