RESOLUCIÓN OIV-OENO 583-2017

TRATAMIENTO DE MOSTOS CON SULFATO DE CALCIO PARA LOS VINOS DE LICOR

LA ASAMBLEA GENERAL,

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

CONSIDERANDO la necesidad de reducir el pH de algunos vinos de licor con una acidez natural baja,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos "Tecnología", que indican la eficacia derivada de combinar el tratamiento de los mostos con sulfato de calcio para vinos de licor con otros productos admitidos para la acidificación,

TENIENDO EN CUENTA que el sulfato de calcio, utilizado en las condiciones descritas, está considerado como aditivo,

CONSIDERANDO la necesidad de limitar el uso del sulfato de calcio para ajustarse a los límites fijados para los sulfatos y para la acidificación,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II "Enología", añadir a la parte II, capítulo 2, "Mostos", del Código Internacional de Prácticas Enológicas, la ficha "Tratamiento de los vinos de licor con sulfato de calcio":

Definición:

Adición de sulfato de calcio (CaSO4·2H20) al mosto, antes de la fermentación y junto al ácido tartárico, para la elaboración de vinos de licor.

Objetivos:

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

b. favorecer la correcta evolución biológica y una buena conservación del vino de licor;

c. paliar la acidez natural insuficiente de los vinos de licor derivada de:

- las condiciones climáticas de la región vitícola,

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

- las prácticas enológicas que conducen a una disminución de la acidez natural.

Prescripciones:

a. Utilizar el sulfato de calcio junto con un nivel de ácido tartárico reducido;
b. se recomienda realizar pruebas analíticas antes de calcular las dosis de sulfato de calcio y de ácido tartárico necesarias para reducir el pH al valor deseado;
c. la dosis no deberá superar los 2 g/L de sulfato de calcio, que es suficiente para alcanzar el pH adecuado (3,2) para vinificar estos mostos y obtener vinos equilibrados incluso en años de condiciones climáticas adversas;
d. el nivel residual de sulfatos en los vinos no deberá superar el límite de la OIV;
e. el objetivo no deberá ser el encubrimiento de un fraude;
f. la acidificación química y la desacidificación química son mutuamente excluyentes;
g. el sulfato de calcio deberá ajustarse a las disposiciones del Codex Enológico Internacional.

Recomendación de la OIV:

Admitido únicamente para los vinos de licor.

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017