RESOLUCIÓN OIV-OENO 545B-2016

ACTUALIZACIÓN DE LA FICHA SOBRE OXIGENACIÓN DE LOS VINOS

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 iv 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” en la sesión de marzo de 2014,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, modificar la ficha 3.5.5 del Código Internacional de Prácticas Enológicas según sigue:

Título: Oxigenación de vinos

Definición:

Adición de oxígeno o aire al vino

El punto "Objetivos" se ve reemplazado por:

Objetivos:

a. Poner en práctica en los vinos las tecnologías de “microxigenación”, “macroxigenación” y “nanoxigenación”;

b. iniciar los fenómenos de oxidación con la finalidad de:

- contribuir a la estabilización de las sustancias colorantes y la maduración de los vinos tintos, así como dar prioridad a la producción de etanal, que reacciona con los flavanoles y los antocianos para provocar la formación de nuevos pigmentos con una coloración más intensa (efectos hipercrómico y batocrómico) y más estables que los antocianos originales,
- elaborar vinos destinados a tratamientos de eliminación del exceso de hierro (-ficha 3.3.1) por oxidación del hierro ferroso a hierro férrico;

c. disminuir el nivel de “compuestos azufrados volátiles”, como el sulfuro de hidrógeno, el metanotiol, etc.;

Certificado conforme Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016

El Director General de la OIV

Secretario de la Asamblea General

Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

d. reducir el carácter vegetal de los vinos;

e. facilitar la clarificación de los vinos.

El punto “Prescripciones” se ve reemplazado por:

Prescripciones:

a. En el caso de la “microxigenación”, la velocidad a la que se aporta la cantidad de oxígeno deberá ser inferior a la del consumo de oxígeno por parte del vino tratado, es decir, el oxígeno no debe acumularse en los vinos durante el tratamiento. Es preferible utilizar esta técnica cuando los vinos tengan un contenido elevado de antocianos libres;

b. la “macroxigenación” se distingue por un aporte superior de oxígeno al de la “microxigenación” y una duración inferior; se aplica concretamente al final de la fermentación, en fase postfermentativa y hasta el primer trasiego;

c. en el caso de la “nanoxigenación”, el aporte de oxígeno se realiza a intervalos regulares y en cantidades muy bajas, del orden de la decena o la centena de µg de oxígeno por litro de vino;

d. en el caso del tratamiento del exceso de hierro (ficha 3.3.1), la oxigenación deberá ir seguida de un tanizado proporcional al contenido de hierro en el vino y seguida de la clarificación, preferiblemente con caseína. El aporte de oxígeno deberá preceder siempre al tratamiento de eliminación del hierro con fitato de calcio;

e. para estabilizar el color y mejorar la calidad de un vino tinto en crianza, las dosis que se deberán aportar al vino, en el caso de la “microxigenación”, son de entre 1 y 5 mg/L al mes, en función, principalmente, del contenido inicial de antocianos y polifenoles y de la concentración de SO2 libre del vino. En el caso de la “macroxigenación”, se aportan mayores cantidades de oxígeno, pues se tiene en cuenta el consumo de oxígeno de las lías de levaduras;

f. teniendo en cuenta la evolución de los aromas hacia un estado de oxidación, es conveniente catar con frecuencia los vinos tratados con oxígeno para determinar la duración y la temperatura óptimas en función del perfil aromático del vino que se quiera elaborar; se desaconseja microxigenar por encima de 22 °C, para evitar excesos de oxidación, y por debajo de 8 °C, para evitar la acumulación de oxígeno;

Certificado conforme Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

g. la oxigenación no deberá tener como finalidad la desulfitación de los vinos con cantidades excesivas de dióxido de azufre;

h. se deberá comprobar la estabilidad microbiológica —en particular, en relación con Brettanomyces bruxellensis— para evitar desviaciones organolépticas en los vinos.

Certificado conforme Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016

El Director General de la OIV

Secretario de la Asamblea General

Jean-Marie AURAND

© OIV 2016