RESOLUCIÓN OIV-OENO 546-2016

USO DE LEVADURAS NO SACCHAROMYCES - REVISIÓN DE LAS FICHAS DEL CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS ENOLOGICAS

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 el uso creciente de levaduras distintas de Saccharomyces cerevisiae en la elaboración de vinos,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Microbiología” y, en particular, del grupo de trabajo encargado de revisar el uso del término “Saccharomyces” en el Código Internacional de Prácticas Enológicas,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, corregir ciertas fichas del Código Internacional de Prácticas Enológicas, de modo que se emplee el término “levadura” en lugar del término “Saccharomyces”,

DECIDE suprimir la ficha 2.1.3.2.3.2 Desacidificación por Schizosaccharomyces,

DECIDE modificar las fichas 2.1.3.1.2 Acidificación microbiológica, 2.1.3.1.2.1 Acidificación por Saccharomyces, 2.1.3.2.3 Desacidificación microbiológica, 2.1.3.2.3.1 Desacidificación por Saccharomyces y 2.3.1 Siembra de levaduras, según se indicia a continuación:

- Parte II (mostos), ficha 2.1.3.1.2 Acidificación microbiológica:

en el apartado “Recomendación de la OIV”, reemplazar “Saccharomyces” por “levaduras (Saccharomyces y no Saccharomyces)”,

en el apartado “Prescripciones”, “Para alcanzar el objetivo propuesto, la acidificación microbiológica con levaduras debe realizarse de forma espontánea o por siembra con cepas seleccionadas”, suprimir el texto tachado.

- Parte II (mostos), ficha 2.1.3.1.2.1 Acidificación por Saccharomyces:

en el título de la ficha, reemplazar “Saccharomyces” por “levaduras”,

en el apartado “Definición”, reemplazar “cepas del género Saccharomyces Sp.” por “levaduras (Saccharomyces y no Saccharomyces)”.

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

- Parte II (mostos), ficha 2.1.3.2.3 Desacidificación microbiológica (con la excepción de la subficha 2.1.3.2.3.3 Desacidificación por bacterias lácticas):

en el título de la ficha, reemplazar "Desacidificación microbiológica" por "Desacidificación microbiológica mediante la adición de levaduras del género Saccharomyces y no Saccharomyces",

en el último apartado, a continuación de "Remitirse a las fichas", reemplazar "Desacidificación por Saccharomyces" y "Desacidificación por Schizosaccharomyces" por "Desacidificación por levaduras (Saccharomyces y no Saccharomyces)",

en el apartado "Prescripciones", "Para alcanzar el objetivo, la desacidificación microbiológica con levaduras debe conducirse de forma espontánea o mediante siembra de cepas seleccionadas", suprimir el texto tachado.

- Parte II (mostos), ficha 2.1.3.2.3.1 Desacidificación por Saccharomyces:

en el título de la ficha, reemplazar "Saccharomyces" por "levaduras",

en el apartado "Definición", reemplazar "levaduras del género Saccharomyces" por "levaduras seleccionadas (Saccharomyces y no Saccharomyces)",

en el apartado "Objetivos", modificar el punto b) para que quede como sigue: "Conseguir una degradación parcial o total del ácido málico por vía biológica" (se añade el texto que figura en cursivas),

en el apartado "Prescripciones", el punto b) queda como sigue: "el objetivo b) puede alcanzarse durante la fermentación alcohólica con la ayuda de levaduras dotadas de diferente poder para generar alcohol, en cultivo puro o en sucesión con el empleo de cepas seleccionadas de Saccharomyces y no Saccharomyces. Las cepas del género Saccharomyces producen una degradación parcial. Las cepas de Schizosaccharomyces pombe producen la degradación total del ácido málico." (se añade el texto que figura en cursivas, se suprime el texto tachado);

en el apartado "Prescripciones", añadir un punto c):

c) el empleo de levaduras del género Schizosaccharomyces han demostrado su eficacia para alcanzar una degradación rápida, total o parcial, del ácido L-málico en los mostos y los vinos. Sin embargo, su desarrollo puede resultar indeseable en ciertos vinos, a causa del fuerte descenso de la acidez de titulación y de la concentración en iones hidrógeno que inducen estas levaduras. Por ello deberán tomarse precauciones para evitar la contaminación de los depósitos en los que no se desee el desarrollo de esta levadura,

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

en el apartado “Prescripciones”, el punto c) “las levaduras deben cumplir las prescripciones del Codex Enológico Internacional” se convierte en el punto d).

- Parte II (mostos), ficha 2.3.1 Siembra de levaduras:

en el apartado “Objetivos”, añadir los siguientes puntos:

d) Modificar la acidez del vino mediante la síntesis o la degradación de ácidos orgánicos.

e) Producir menor acidez volátil, en particular en el caso de los mostos ricos en azúcares.

f) Influir en las características sensoriales del vino (aromas y sensación en boca).

en el apartado “Prescripciones”, modificar el punto a) según se indica à continuación:

a) Usar la levadura o la mezcla de levaduras apropiadas para el objetivo perseguido.

Y añadir los siguientes puntos:

b) Las levaduras no Saccharomyces se añaden antes o al mismo tiempo que las Saccharomyces.

c) Los cultivos iniciadores comerciales añadidos pueden ser puros o mezclas de cepas de Saccharomyces y no Saccharomyces.

En el apartado “Prescripciones”, punto d (ex b), reemplazar “levaduras secas activas” por “levaduras seleccionadas (Saccharomyces y no Saccharomyces)”.

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