RESOLUCIÓN OIV-OENO 531-2015

ACTIVADORES DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

LA ASAMBLEA GENERAL,

CONSIDERANDO 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 que la utilización de activadores de la fermentación maloláctica puede facilitar significativamente dicha fermentación a través de la mejora de la composición de nutrientes del vino y/o a través de la desintoxicación del vino mediante la adsorción de compuestos inhibidores (ácidos grasos de cadena media, etc.),

CONSIDERANDO que la duración de la fermentación maloláctica incide en el perfil sensorial del vino,

CONSIDERANDO que las fermentaciones malolácticas lentas o tardías pueden conllevar un aumento del potencial de oxidación,

DECIDE, mediante propuesta de la Comisión II "Enología", introducir en la parte II del capítulo 3 del Código Internacional de las Prácticas Enológicas las siguientes prácticas y tratamientos enológicos:

Parte II

Capítulo 3: VINOS

Tratamiento con activadores de la fermentación maloláctica

Definición:

Adición al vino de activadores de la fermentación maloláctica, al final o después de la fermentación alcohólica para facilitar la fermentación maloláctica.

Objetivo:

Promover la puesta en marcha, la cinética o la finalización de la fermentación maloláctica:

Certificado conforme Mainz, 10 de julio de 2015
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

- enriqueciendo el medio con elementos nutritivos y factores de crecimiento por las bacterias lácticas,
- Mediante la adsorción de algunos inhibidores bacterianos

Prescripciones:

a. Los activadores deben ser la celulosa microcristalina u otros productos derivados procedentes de la degradación de levaduras (autolisados, levaduras inactivadas, paredes de levaduras);

b. los activadores podrán introducirse en el vino o en el vino en fermentación antes o durante la fermentación maloláctica;

c. los activadores no deben inducir a las desviaciones organolépticas del vino

d. los activadores de la fermentación maloláctica deben responder a las prescripciones incluidas en el Codex Enológico Internacional.

Nota:
El uso de activadores de la fermentación maloláctica puede fomentar el crecimiento de microorganismos indeseables con la consiguiente producción de compuestos indeseables.

Recomendación de la OIV:

Aceptado.

Certificado conforme Mainz, 10 de julio de 2015
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015