

RESOLUCIÓN OIV-OENO 738-2025

TRATAMIENTO DEL MOSTO CON ÁCIDO FUMÁRICO PARA EL CONTROL MICROBIOLÓGICO

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 ii del Acuerdo de 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”,

CONSIDERANDO que el ácido fumárico actúa como un potente inhibidor de la fermentación maloláctica (FML) y como un eficaz bactericida frente a las bacterias lácticas a dosis bajas,

CONSIDERANDO que, en el contexto del calentamiento global, mantener la acidez málica puede ser útil en ciertos tipos de vino,

CONSIDERANDO que el control de la FML y la inhibición de las bacterias lácticas pueden contribuir a reducir la cantidad de SO₂ en la vinificación,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, incorporar al Código Internacional de Prácticas Enológicas (parte II, capítulo 2) la siguiente práctica enológica:

Parte II

Capítulo 2: Mostos

Ficha 2.1.28

TÍTULO: Tratamiento del mosto con ácido fumárico para el control microbiológico

Clasificación:

Ácido fumárico: aditivo

Definición:

Tratamiento del mosto para inhibir y retrasar el desarrollo de las bacterias lácticas.



Objetivos:

1. Controlar la proliferación y la actividad de las bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica en el mosto y causantes del picado láctico;
2. Reducir las dosis de dióxido de azufre;
3. Mantener la acidez málica.

Prescripciones:

1. La dosis máxima de uso es de 0,8 g/L;
2. En determinadas circunstancias, en particular en el caso de fermentaciones ralentizadas, la adición de ácido fumárico puede tener un efecto negativo sobre la cinética de la fermentación alcohólica;
3. El ácido fumárico debe ajustarse a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

Recomendación de la OIV:

Admitido.