RÉSOLUTION OIV-OENO 611-2019

DESACIDIFICATION PAR LES BACTERIES LACTIQUES

AVERTISSEMENT : cette résolution amende les résolutions suivantes :
- OENO 03/2003
- OIV-OENO 546-2016

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 ii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

SUR PROPOSITION du groupe d'experts « Microbiologie,

CONSIDERANT la proposition de compléter la fiche 2.1.3.2.3.2 du Code international des pratiques œnologiques sur la désacidification par les bactéries lactiques comme suit,

CONSIDERANT la nécessité d'adapter le titre, les prescriptions et la recommandation de la fiche 2.1.3.2.3 « désacidification microbiologique » pour respecter le champ d'application de la fiche 2.1.3.2.3.2 « désacidification par bactéries lactiques";

CONSIDERANT la proposition de remplacer le terme « acidité de titration » par « acidité totale » dans les fiches 2.1.3.2, 2.1.3.2.1, 2.1.3.2.3 ET 2.1.3.2.3.1 ;

A. DÉCIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de compléter au chapitre 2 de la partie II, du « Code international des pratiques œnologiques » la fiche 2.1.3.2.3.2 « Désacidification par les bactéries lactiques » comme suit :

2.1.3.2.3.2 Désacidification par les bactéries lactiques

Définition :

Diminution de l'acidité totale et de l'acidité réelle (augmentation du pH) par emploi de bactéries lactiques des genres Lactobacillus, Leuconostoc, Pediococcus, Oenococcus.

Exemplaire certifié conforme Genève, 19 juillet 2019
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2019

Objectifs :

a. Élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives.

b. Obtenir une dégradation totale ou partielle de l'acide malique par voie biologique.

Prescriptions :

a. Pour réaliser l'objectif, la désacidification par les bactéries lactiques est conduite par addition d'au moins 106 CFU/mL de souches sélectionnées de bactéries lactiques dans le moût, qu'il soit en cours de fermentation alcoolique ou non.

b. Les souches sélectionnés doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Reccomandation de l'OIV :

Admis

B. DÉCIDE de modifier la fiche 2.1.3.2.3 du Code international des pratiques œnologiques comme suit :

Le titre « Désacidification microbiologique par addition des levures (Saccharomyces et non Saccharomyces) (OENO 3/03) (OENO 546/2016) » est remplacé par « Désacidification microbiologique ».

Définition :

Diminution de l'acidité totale et de l'acidité réelle (augmentation du pH) par l'emploi de levures ou des bactéries lactiques.

Objectif :

Voir fiche « désacidification » 2.1.3.2.

Exemplaire certifié conforme Genève, 19 juillet 2019
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2019

Prescription :

Pour réaliser l'objectif, la désacidification microbiologique par les micro-organismes est réalisée par ensemencement de souches sélectionnées.

Recommandation de l'OIV :

Se reporter aux fiches :

2.1.3.2.3.1 « Désacidification par levures (Saccharomyces et non-Saccharomyces) » et /ou

2.1.3.2.3.2 « Désacidification par bactéries lactiques ».

C. DÉCIDE de remplacer le terme « acidité de titration » par « acidité totale » dans les fiches 2.1.3.2, 2.1.3.2.1, 2.1.3.2.3 et 2.1.3.2.3.1 du Code international des pratiques œnologiques.

Exemplaire certifié conforme Genève, 19 juillet 2019
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2019