RÉSOLUTION OIV-OENO 633-2019

MISE A JOUR DE LA FICHE 2.3.2. ACTIVATEURS DE FERMENTATION

AVERTISSEMENT : cette résolution amende la résolution suivante :
- OENO 14/2005

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,

CONSIDERANT les travaux des experts du groupe « Technologie »,

DECIDE d'ajouter aux activateurs de fermentation la cellulose alimentaire,

DECIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », de modifier la fiche 2.3.2 « Activateurs de fermentation » dans la partie II, chapitre 2 du Code international des pratiques œnologiques comme suit (les mots en italique sont ajoutés dans le point b) des objectifs et dans le point a) des prescriptions) :

Partie II

Chapitre 2 : MOÛTS

ACTIVATEURS DE FERMENTATION

Objectifs :

b) en détoxifiant le milieu par un dégagement rapide du gaz carbonique en début de fermentation alcoolique et/ou par adsorption d'inhibiteurs des levures comme les acides gras à chaîne moyenne (rôle support des cellules inertées, levures inactivées, de la cellulose alimentaire).

Prescriptions :

a) Les activateurs peuvent être de la cellulose microcristalline, de la cellulose alimentaire, des sels ammoniacaux, de la thiamine ou des produits provenant de la dégradation des levures (autolysats, enveloppes cellulaires, cellules inertées, levures

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

© OIV 2019

inactivées).

© OIV 2019

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