# RÉSOLUTION OIV-OENO 546-2016

# UTILISATION DES LEVURES NON-SACCHAROMYCES RÉVISION DES FICHES DU CODE INTERNATIONAL DES PRATIQUES OENOLOGIQUES

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

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

CONSIDÉRANT l'augmentation de l'utilisation de levures non-Saccharomyces cerevisiae au sein des processus de vinification,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Microbiologie », et en particulier du groupe de travail chargé de réexaminer l'utilisation du mot « Saccharomyces » dans le Code international des pratiques œnologiques,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », de réviser certaines fiches du Code international des pratiques œnologiques, en les adaptant au travers du remplacement du terme « Saccharomyces » par le mot « levures »,

DÉCIDE de supprimer la fiche 2.1.3.2.3.2, Désacidification par Schizosaccharomyces,

DÉCIDE de modifier les fiches 2.1.3.1.2, Acidification microbiologique, 2.1.3.1.2.1, Acidification par Saccharomyces, 2.1.3.2.3, Désacidification microbiologique, 2.1.3.2.3.1, Désacidification par Saccharomyces et 2.3.1, Levurage, de la manière suivante :

- dans la partie 2 (moûts), fiche 2.1.3.1.2, Acidification microbiologique :

dans le paragraphe Recommandation de l'OIV, remplacer le mot « Saccharomyces » par « levures (Saccharomyces et non-Saccharomyces »,

dans le paragraphe Prescriptions : « Pour réaliser l'objectif, l'acidification microbiologique par les levures est réalisée soit de façon spontanée, soit par ensemencement de souches sélectionnées » (le texte barré est supprimé) ;

- dans la partie 2 (moûts), fiche 2.1.3.1.2.1, Acidification par Saccharomyces :

dans le titre de la fiche, remplacer le mot « Saccharomyces » par « levures »,

dans le paragraphe Définition, remplacer « souches du genre Saccharomyces Sp. » par « levures (Saccharomyces et non-Saccharomyces) » ;

- dans la partie 2 (moûts), fiche 2.1.3.2.3, Désacidification microbiologique (à



Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

l'exception de la sous-fiche 2.1.3.2.3.3- Désacidification par Bactéries lactiques):

dans le titre de la fiche : remplacer « Désacidification microbiologique » par « Désacidification microbiologique par addition de levures (Saccharomyces et non-Saccharomyces) »,

dans le paragraphe Recommandation de l'OIV, sous Se reporter aux fiches, remplacer « a) Désacidification par Saccharomyces, b) Désacidification par Schizosaccharomyces » par « Désacidification par levures (Saccharomyces et non-Saccharomyces) »,

dans le paragraphe Prescriptions : « Pour réaliser l'objectif, la désacidification microbiologique par les levures est réalisée soit de façon spontanée, soit par inoculation de souches sélectionnées » (le texte barré est supprimé) ;

- dans la partie 2 (moûts), fiche 2.1.3.2.3.1, Désacidification par Saccharomyces :

dans le titre de la fiche, remplacer le mot « Saccharomyces » par « levures »,

dans le paragraphe Définition, remplacer « levures du genre Saccharomyces » par « levures sélectionnées (Saccharomyces et non-Saccharomyces) »,

dans le paragraphe Objectifs, remplacer le point b) par « obtenir une dégradation partielle ou totale de l'acide malique par voie biologique » (les termes en italique sont ajoutés),

dans le paragraphe Prescriptions, le point b) est remplacé par « L'objectif sous b) peut être atteint pendant la fermentation alcoolique à l'aide de levures douées de différents pouvoirs alcoogènes, en culture pure ou en succession à l'aide de souches sélectionnées de levures Saccharomyces ou non-Saccharomyces. Les souches du genre Saccharomyces sont connues pour leur pouvoir de dégradation partielle. Les souches de Schizosaccharomyces pombe sont connues pour leur pouvoir de dégradation totale de l'acide malique » (les parties en italique sont ajoutés et la partie barrée est éliminée) ;

dans le paragraphe Prescriptions, le point c) est ajouté :

c) l'utilisation de levures Schizosaccharomyces a montré son efficacité pour obtenir une dégradation rapide, partielle ou totale, de l'acide L-malique dans les moûts et les vins. En raison de la forte baisse de l'acidité titrable et de la concentration en ions hydrogène, induite par l'activité de ces levures, leur développement peut être indésirable pour certains vins. Il conviendra donc de prendre les précautions nécessaires pour éviter la contamination de cuves où l'on ne souhaite pas leur développement.



Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

dans le paragraphe Prescriptions, le point c) « les levures doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international » est déplacé au point d).

- dans la partie 2 (moûts), fiche 2.3.1, Levurage :

dans le paragraphe Objectifs, les points suivants sont ajoutés :

d) Modifier l'acidité du vin par synthèse ou dégradation d'acides organiques.

e) Produire moins d'acidité volatile, en particulier dans le cas de moûts riches en sucres.

f) Influencer les propriétés sensorielles des vins (arômes, sensations en bouche).

dans le paragraphe Prescriptions, le point a) est changé par :

a) Utiliser la levure ou le mélange de levures appropriés à l'objectif poursuivi

et les points suivants sont ajoutés :

b) Dans le cas de non-Saccharomyces, l'addition doit être réalisée avant ou au même moment que celle des Saccharomyces.

c) Les levains commerciaux ajoutés peuvent correspondre à des cultures pures ou à des mélanges de souches Saccharomyces et non Saccharomyces. ;

dans le paragraphe Prescriptions, point d (ex b), « levures sèches actives » est remplacé par « levures sélectionnées (Saccharomyces et non-Saccharomyces ».



Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016