RESOLUTION OIV-OENO 531-2015

ACTIVATEURS DE FERMENTATION MALOLACTIQUE

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

CONSIDERANT l'article 2, paragraphe 2 IV de la convention datée du 3 Avril, 2001, portant création de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin,

CONSIDERANT que l'utilisation d'activateurs de la fermentation malolactique peut significativement la faciliter par l'amélioration de la composition en nutriments du vin et / ou par la détoxification du vin par adsorption de composés inhibiteurs (acides gras à chaîne moyenne ...) ;

CONSIDERANT que la durée de la fermentation malolactique a un impact sur le profil sensoriel du vin

CONSIDERANT que les fermentations malolactiques lentes ou retardées peuvent conduire à une augmentation des caractères d'oxydation.

DECIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » d'introduire en partie II, chapitre 3 du « Code International des Pratiques Oenologiques » les pratiques et traitements œnologiques suivants :

Partie II

Chapitre 3 : VINS

Traitement avec des activateurs de fermentation malolactique

Définition :

Addition d'activateurs de fermentation malolactique à la fin ou après la fermentation alcoolique pour faciliter la fermentation malolactique.

Objectif :

Favoriser le déclenchement, la cinétique ou l'achèvement de la fermentation malolactique:

- En enrichissant le milieu en éléments nutritifs et facteurs de croissance des

Exemplaire certifié conforme Mayence, 10 juillet 2015
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

bactéries lactiques.

- Par adsorption d'inhibiteurs de certaines bactéries.

Prescriptions :

a. Les activateurs doivent être de la cellulose microcristalline ou des produits provenant de la dégradation des levures (autolysats, levures inactivées, écorces de levures).

b. Les activateurs peuvent être introduits dans le vin ou le vin en fermentation avant ou pendant la fermentation malolactique.

c. Les activateurs ne doivent pas induire des déviations organoleptiques du vin

d. Les activateurs de la fermentation malolactique doivent répondre aux prescriptions du Codex Oenologique International.

Note

L'utilisation des activateurs de la fermentation malolactique pourrait favoriser la croissance de microorganismes indésirables avec la production de composées indésirables.

Recommandation de l'OIV :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Mayence, 10 juillet 2015
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015