



RÉSOLUTION OENO 1/2003

DESACIDIFICATION PAR *SCHIZOSACCHAROMYCES*

L'ASSEMBLEE GENERALE,

Ayant pris connaissance des travaux des groupes d'experts « Microbiologie du vin » et « Code international des pratiques œnologiques »

DECIDE: sur proposition de la Commission II « Oenologie », de remplacer dans la Partie II du « Code international des pratiques œnologiques », la fiche 2.2.3.2 par la fiche suivante :

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

2.2.3.2. Désacidification par *Schizosaccharomyces*

Définition:

Diminution de l'acidité titrable et de l'acidité réelle (augmentation du pH) par emploi des levures du genre *Schizosaccharomyces*.

Objectif:

Dégrader l'acide L-malique afin d'élaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives.

NOTE: Les expérimentations effectuées jusqu'à présent sur l'utilisation des levures du genre *Schizosaccharomyces* ont démontré leur efficacité pour obtenir une dégradation rapide, totale ou partielle, de l'acide L-malique dans le moût ou le vin. En raison de la forte baisse d'acidité titrable et de la concentration en ions hydrogène, induite par l'activité de ces levures, leur développement peut être indésirable pour certains vins. Aussi, il conviendra de prendre les précautions nécessaires pour éviter la contamination des cuves où on ne souhaite pas leur développement. En outre, leur sporulation facile et leur développement peuvent poser de graves problèmes de contamination des moûts d'une même cave, voire d'une région vitivinicole entière au sein desquelles elles sont considérées indésirables, soit pour la conservation de l'acidité, soit en raison du risque de modifications sérieuses des expressions sensorielles du vin.



Prescription

Les levures du genre *Schizosaccharomyces* doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'O.I.V.:

Admis.