RÉSOLUTION OENO 3/2003

DESACIDIFICATION MICROBIOLOGIQUE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux des groupes d'experts « Microbiologie du vin » et « Code international des pratiques oenologiques »,

CONSIDÉRANT la résolution Oeno 5/2002 relative à la désacidification par saccharomyces adoptée lors de la 82ème Assemblée générale de l'OIV à Bratislava (Slovaquie);

DECIDE sur proposition de la Commission II « Oenologie » de modifier dans ledit Code international des pratiques œnologiques, les pratiques et traitements œnologiques suivants **(fiche Code 2.1.3.2.3)**

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

2.1.3.2.3 – DESACIDIFICATION MICROBIOLOGIQUE

Définition :

Diminution de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (augmentation du pH) par l'emploi de levures

Objectif :

a. Voir fiche « désacidification » 2.1.3.2

Prescription :

Pour réaliser l'objectif, la désacidification microbiologique par les levures peut être conduite soit de façon spontanée, soit par ensemencement de souches sélectionnées.

Recommandation de l'OIV :

Se reporter aux fiches

Désacidification par *Saccharomyces*

Exemplaire certifié conforme Paris, 19 juin 2003
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2003

Désacidification par *Schizosaccharomyces*

Exemplaire certifié conforme Paris, 19 juin 2003
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2003