RÉSOLUTION OENO 4/2002

ACIDIFICATION PAR SACCHAROMYCES

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Code International des pratiques oenologiques »,

DECIDE:

SUR PROPOSITION de la Commission II « Oenologie », d'introduire dans le « Code International des pratiques oenologiques» les pratiques et traitements oenologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

Acidification par Saccharomyces

Définition:

Augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) pendant la fermentation alcoolique avec des souches du genre *Saccharomyces Sp.*

Objectifs:

a. Elaborer des vins équilibrés au point de vue des sensations gustatives;

b. Obtenir une production d'acide D ou L-malique et/ou D ou L-lactique et/ou succinique pendant la fermentation alcoolique.

Prescriptions:

L'acidification par levures peut s'opérer:

a. Sur les moûts (voir fiche 2.1.3.1);

b. Avec des fermentations en souches pures ou successives avec l'emploi des souches

Exemplaire certifié conforme Bratislava, 28 juin 2002
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2002

de levures capables de produire l'acide D ou L-malique et/ou D ou L-lactique et/ou succinique;

c. Les levures doivent répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.

Recommandation de l'OIV.:

Admis.

Exemplaire certifié conforme Bratislava, 28 juin 2002
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 2002