RÉSOLUTION OENO 5/2002

DESACIDIFICATION PAR SACCHAROMYCES

L'ASSEMBLEE GENERALE,

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

DECIDE:

sur proposition de la Commission II « Oenologie » d'introduire dans le « Code international des pratiques oenologiqiues », les pratiques et traitements oenologiques suivants (fiche Code 2.1.3.2.3.1.):

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

2.1.3.2.3.1. Désacidification par Saccharomyces

Définition:

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

Objectifs:

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

b. Obtenir une dégradation partielle de l'acide malique par voie biologique.

Prescriptions:

La maîtrise biologique de l'acide malique par des levures peut s'opérer:

a. Sur les moûts (voir fiche 2.1.3.2.3.);

b. 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;

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

© OIV 2002

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