RÉSOLUTION OENO 7/97

ACTIVATEURS DE FERMENTATION

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 », de remplacer dans le « Code International », la fiche 2.3 par la définition suivante :

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

Activateurs de fermentation

Définition:

Ajouter à la vendange ou au moût avant ou pendant la fermentation alcoolique des activateurs de fermentation.

Objectif:

Favoriser le déclenchement ou l'achèvement de la fermentation alcoolique:

a. En enrichissant le milieu en éléments nutritifs (azote ammoniacal, azote aminé et peptidique) et en facteurs de croissance (thiamine, acides gras à longue chaîne).

b. En détoxifiant le milieu par adsorption d'inhibiteurs des levures comme les acides gras à chaîne moyenne (rôle support des cellules inertées, de la cellulose).

Prescriptions:

a. Les activateurs peuvent être des sels ammoniacaux, de la thiamine ou des produits provenant de la dégradation des levures (autolysats, enveloppes cellulaires, cellules

Exemplaire certifié conforme Buenos Aires, 5 décembre 1997
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1997

inertées).

b. Les activateurs de fermentation doivent répondre aux prescriptions du Codex Oenologique International.

Recommandation de l'O.I.V.:

Admis.

Exemplaire certifié conforme Buenos Aires, 5 décembre 1997
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Georges DUTRUC-ROSSET

© OIV 1997