

RÉSOLUTION OIV-OENO 738-2025

TRAITEMENT DU MOÛT À L'ACIDE FUMARIQUE POUR LE CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2, paragraphe 2 ii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Technologie »,

CONSIDÉRANT que l'acide fumarique agit comme un puissant inhibiteur de la fermentation malolactique (FML) et se comporte comme une substance bactéricide efficace contre les bactéries lactiques, à faibles doses,

CONSIDÉRANT que dans un contexte de réchauffement global, la préservation de l'acidité malique peut s'avérer utile dans certains types de vins,

CONSIDÉRANT que la maîtrise de la FML et l'inhibition des bactéries lactiques peuvent contribuer à réduire les teneurs en SO₂ pendant les vinifications,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'introduire dans le chapitre 2 de la partie II du *Code international des pratiques œnologiques*, la pratique œnologique suivante :

Partie II

Chapitre 2 : Moûts

Fiche 2.1.28

TITRE : Traitement du moût à l'acide fumarique pour le contrôle microbiologique

Classification :

Acide fumarique : additif

Définition :

Traitement du moût pour inhiber et retarder le développement des bactéries lactiques.

Objectifs :

1. Maîtriser la croissance et l'activité des bactéries lactiques responsables du déclenchement de la fermentation malolactique dans le moût, et le cas échéant de situation de piquêre lactique ;
2. Réduire la dose de dioxyde de soufre ;
3. Préserver l'acidité malique.

Prescriptions :

1. La dose à utiliser peut aller jusqu'à 0,8 g/L.
2. Dans certaines situations particulières comme des fermentations languissantes, l'ajout d'acide fumarique peut avoir un impact négatif sur la cinétique de la fermentation alcoolique.
3. L'acide fumarique doit répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV :

Admis.