



## **RISOLUZIONE OIV-OENO 581A-2021**

### **TRATTAMENTO DEL VINO CON ACIDO FUMARICO PER L'INIBIZIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA**

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO L'ARTICOLO 2, paragrafo 2 b) ii dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia",

CONSIDERATO che l'acido fumarico agisce come potente inibitore della fermentazione malolattica (FML) e come efficace battericida nei confronti dei batteri lattici, già a basse dosi e senza incidere sulle proprietà sensoriali del vino,

CONSIDERATO che, nel contesto del riscaldamento globale, mantenere l'acidità malica può essere utile in diversi tipi di vino,

CONSIDERATO che l'uso di acido fumarico nel vino è approvato da diverse normative e che i vini trattati con acido fumarico sono commercializzati a livello internazionale tra diversi paesi,

CONSIDERATO che il controllo della FML e l'inibizione dei batteri lattici possono contribuire a ridurre il contenuto di SO<sub>2</sub> nei vini,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di aggiungere l'acido fumarico al punto c) delle prescrizioni contenute nella scheda 3.4.2 "Stabilizzazione biologica" come pratica enologica per eliminare i microrganismi indesiderati o inibirne lo sviluppo,

DECIDE di creare una scheda apposita e inserire il trattamento con acido fumarico come additivo per inibire la fermentazione malolattica nei vini nella parte II, capitolo 2 del Codice Internazionale delle pratiche enologiche:

## **Parte II**

### **Capitolo 2: Vini**

#### **Scheda 3.4.X**

## **TITOLO: Trattamento con acido fumarico per l'inibizione della fermentazione malolattica**

### **Definizione**

Aggiunta di acido fumarico al vino.

### **Obiettivi**

- a. Controllo della crescita e dell'attività dei batteri lattici responsabili della fermentazione malolattica nel vino;
- b. riduzione della dose di diossido di zolfo;
- c. conservazione dell'acidità malica.

### **Prescrizioni**

- a. Dosi di 300-600 mg/L sono sufficienti a controllare la fermentazione malolattica, anche in presenza di inoculi elevati e fermentazioni tumultuose;
- b. l'acido fumarico deve rispettare le prescrizioni del Codex enologico internazionale.

### **Raccomandazioni dell'OIV:**

Ammesso.