RISOLUZIONE OIV-OENO 611-2019

DISACIDIFICAZIONE MEDIANTE BATTERI LATTICI

ATTENZIONE: questa risoluzione modifica le seguenti risoluzioni:
- OENO 03/2003
- OIV-OENO 546-2016

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 ii dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino,

SU PROPOSTA del Gruppo di esperti "Microbiologia",

CONSIDERATA la proposta di completare la scheda 2.1.3.2.3.2 del Codice internazionale delle pratiche enologiche in merito alla disacidificazione mediante batteri lattici,

CONSIDERATA la necessità di adattare il titolo, le prescrizioni e la raccomandazione della scheda 2.1.3.2.3 "Disacidificazione microbiologica" per renderli conformi al campo d'applicazione della scheda 2.1.3.2.3.2 "Disacidificazione mediante batteri lattici",

CONSIDERATA la proposta di sostituire il termine "acidità di titolazione" con "acidità totale" nelle schede 2.1.3.2, 2.1.3.2.1, 2.1.3.2.3 e 2.1.3.2.3.1,

A. DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di completare la scheda 2.1.3.2.3.2 "Disacidificazione mediante batteri lattici" del capitolo 2, parte II del Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche come segue:

2.1.3.2.3.2 Disacidificazione mediante batteri lattici

Definizione:

Riduzione dell'acidità totale e dell'acidità reale (aumento del pH) tramite l'uso di batteri lattici dei generi Lactobacillus, Leuconostoc, Pediococcus e Oenococcus.

Esemplare certificato conforme Ginevra, 12 luglio 2019
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau Roca

© OIV 2019

Obiettivi:

a. Elaborare vini equilibrati dal punto di vista delle sensazioni gustative;

b. degradare totalmente o parzialmente l'acido malico con mezzi biologici.

Prescrizioni:

a. Per raggiungere questo obiettivo, la disacidificazione mediante batteri lattici viene effettuata aggiungendo al mosto, o al mosto in fase di fermentazione alcolica, almeno 106 UFC/mL di ceppi selezionati di batteri lattici;

b. i ceppi selezionati devono essere conformi alle prescrizioni del Codex Enologico Internazionale.

Raccomandazione dell'OIV:

Ammesso.

B. DECIDE di modificare la scheda 2.1.3.2.3 del Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche come segue:

Il titolo "Disacidificazione microbiologica mediante l'aggiunta di lieviti (Saccharomyces e non-Saccharomyces)" (OENO 3/03) (OENO 546/2016) viene sostituito da "Disacidificazione microbiologica".

Definizione:

Riduzione dell'acidità totale e dell'acidità reale (aumento del pH) tramite l'uso di lieviti o di batteri lattici.

Obiettivo:

Cfr. scheda 2.1.3.2 "Disacidificazione".

Esemplare certificato conforme Ginevra, 12 luglio 2019
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau Roca

© OIV 2019

Prescrizione:

Per raggiungere questo obiettivo, la disacidificazione microbiologica mediante microrganismi viene effettuata mediante inoculo dei ceppi selezionati.

Raccomandazione dell'OIV:

Far riferimento alle schede:

2.1.3.2.3.1 "Disacidificazione mediante lieviti (Saccharomyces e non-Saccharomyces)" e/o

2.1.3.2.3.2 "Disacidificazione mediante batteri lattici".

C. DECIDE di sostituire il termine "acidità di titolazione" con "acidità totale" nelle schede 2.1.3.2, 2.1.3.2.1, 2.1.3.2.3 e 2.1.3.2.3.1 del Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche.

Esemplare certificato conforme Ginevra, 12 luglio 2019
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau Roca

© OIV 2019