RISOLUZIONE OIV-OENO 633-2019

AGGIORNAMENTO DELLA SCHEDA 2.3.2. ATTIVATORI DI FERMENTAZIONE

ATTENZIONE: questa risoluzione modifica la seguente risoluzione:
- OIV-OENO 14/2005

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,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia",

DECIDE di includere tra gli attivatori di fermentazione la cellulosa alimentare,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di modificare la scheda 2.3.2 "Attivatori di fermentazione" della parte II, capitolo 2 del Codice internazionale delle pratiche enologiche come segue (si aggiungono le parti in corsivo al punto b) degli obiettivi e al punto a) delle prescrizioni):

Parte II

Capitolo 2: MOSTI

ATTIVATORI DI FERMENTAZIONE

Obiettivi:

b) detossificando l'ambiente tramite un rapido rilascio dell'anidride carbonica all'inizio della fermentazione alcolica e/o tramite l'adsorbimento delle sostanze che inibiscono l'attività dei lieviti, come gli acidi grassi a catena media (ruolo di supporto di cellule inerti, lieviti inattivati e cellulosa alimentare).

Prescrizioni:

a) Gli attivatori possono essere rappresentati da cellulosa microcristallina, cellulosa alimentare, sali ammoniacali, tiamina o prodotti derivanti dalla degradazione dei lieviti

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

© OIV 2019

(autolisati, involucri cellulari e cellule inerti lieviti inattivati).

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

© OIV 2019