RISOLUZIONE OIV-OENO 545B-2016

AGGIORNAMENTO DELLA SCHEDA RELATIVA ALL'OSSIGENAZIONE DEI VINI

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 iv dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

TENUTO CONTO dei lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia" della riunione di marzo 2014,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di modificare la scheda 3.5.5 del Codice internazionale delle pratiche enologiche come segue:

Titolo: Ossigenazione dei vini

Definizione:

Aggiunta di ossigeno o aria ai vini

La parte "Obiettivi" è sostituita da:

Obiettivi:

a. Applicare, sui vini, le tecniche di "micro-ossigenazione", di "macro-ossigenazione" e di "nano-ossigenazione";

b. avviare i fenomeni ossidativi al fine di:

- contribuire alla stabilizzazione delle sostanze coloranti e alla maturazione dei vini rossi favorendo, soprattutto, la produzione di etanale che reagisce con i flavanoli e gli antociani dando nuovi pigmenti aventi un colore più intenso (effetto ipercromo e batocromo) e più stabili rispetto agli antociani nativi,
- elaborare vini destinati ai trattamenti per l'eliminazione del ferro in eccesso (Scheda 3.3.1) mediante ossidazione del ferro ferroso a ferro ferrico;

c. diminuire il contenuto in "composti solforati volatili" come il solfuro di idrogeno, il metantiolo, ecc.;

d. diminuire i sentori di vegetale dei vini;

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

e. facilitare la chiarifica dei vini.

La parte "Prescrizioni" è sostituita da:

Prescrizioni:

a. Nel caso della “micro-ossigenazione”, la velocità di apporto dell’ossigeno deve essere inferiore a quella con cui il vino trattato consuma l'ossigeno; ovvero, l’ossigeno non deve accumularsi nei vini durante il trattamento. È preferibile utilizzare questa tecnica quando i vini possiedono alti contenuti di antociani liberi;

b. la “macro-ossigenazione” si distingue dalla “micro-ossigenazione” per le dosi di apporto superiori di ossigeno, nonché per la durata minore dell'apporto; essa viene eseguita in particolare durante la fase finale della fermentazione, in fase post-fermentativa e fino al primo travaso;

c. nel caso della “nano-ossigenazione”, l'apporto di ossigeno si realizza a intervalli regolari e in piccolissime quantità, dell'ordine delle decine o delle centinaia di µg di ossigeno per litro di vino;

d. nel caso del trattamento per l'eliminazione del ferro in eccesso (Scheda 3.3.1), l'ossigenazione deve essere seguita da una aggiunta di tannini, proporzionata al contenuto di ferro del vino, ed essere seguita dalla chiarifica, preferibilmente con caseina. L'apporto di ossigeno deve sempre precedere il trattamento di deferrizzazione mediante fitato di calcio;

e. per la stabilizzazione del colore e per il miglioramento della qualità dei vini rossi durante l’affinamento, le dosi da apportare ai vini nel caso della “micro-ossigenazione” variano da 1 a 5 mg/L al mese, in funzione principalmente del contenuto iniziale di antociani e polifenoli e della concentrazione di SO2 libera. Nel caso della “macro-ossigenazione” le dosi da apportare di ossigeno sono più elevate, in considerazione del consumo di ossigeno da parte delle fecce di lievito;

f. data l'evoluzione degli aromi verso uno "stato ossidativo", è consigliabile degustare regolarmente i vini trattati con l’ossigeno allo scopo di definire durata e temperatura ottimali in base al profilo aromatico del vino che si desidera elaborare. Non è consigliata la micro-ossigenazione al di sopra di 22 °C per evitare delle ossidazioni eccessive e non al di sotto di 8 °C per evitare l’accumulo di ossigeno;

g. l'ossigenazione non deve avere come scopo la desolfitazione dei vini contenenti

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

quantità eccessive di diossido di zolfo;

h. la stabilità microbiologica (soprattutto nei confronti di Brettanomyces bruxellensis) deve essere sorvegliata per evitare delle deviazioni organolettiche dei vini.

© OIV 2016

Esemplare certificato conforme Bento Gonçalves, 28 ottobre 2016

Il Direttore Generale dell'OIV

Segretario dell'Assemblea Generale

Jean-Marie AURAND