RISOLUZIONE OIV-OENO 546-2016

USO DEI LIEVITI NON-SACCHAROMYCES - REVISIONE DELLE SCHEDE DEL CODICE INTERNAZIONALE DELLE PRATICHE ENOLOGICHE

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,

CONSIDERATO l'aumento dell'uso dei lieviti non-Saccharomyces cerevisiae nel processo di vinificazione,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Microbiologia", in particolare quelli del gruppo di lavoro incaricato di riesaminare l'uso del termine "Saccharomyces" all'interno del Codice internazionale delle pratiche enologiche,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di modificare alcune schede del Codice internazionale delle pratiche enologiche sostituendo il termine "Saccharomyces" con il termine "lievito",

DECIDE di eliminare la scheda 2.1.3.2.3.2 "Disacidificazione mediante Schizosaccharomyces",

DECIDE di modificare le schede 2.1.3.1.2 "Acidificazione microbiologica", 2.1.3.1.2.1 "Acidificazione mediante impiego di Saccharomyces", 2.1.3.2.3 "Disacidificazione microbiologica", 2.1.3.2.3.1 "Disacidificazione mediante Saccharomyces" e la 2.3.1 "Inoculo di lieviti" come segue:

- Parte 2 (Mosti) - Scheda 2.1.3.1.2 "Acidificazione microbiologica":

nel paragrafo "Raccomandazione dell'OIV", il termine "Saccharomyces" viene sostituito da "lieviti (Saccharomyces e non-Saccharomyces)",

nel paragrafo "Prescrizione": "Per raggiungere l'obiettivo, l'acidificazione microbiologica mediante l'utilizzo dei lieviti può essere realizzata sia spontaneamente sia mediante inoculo di ceppi selezionati" (la parte barrata viene eliminata).

- Parte 2 (Mosti) - Scheda 2.1.3.1.2.1 "Acidificazione mediante impiego di Saccharomyces":

nel titolo della scheda, il termine "Saccharomyces" viene sostituito da "lieviti",

nel paragrafo "Definizione", la locuzione "lieviti del genere Saccharomyces sp." viene

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

© OIV 2016

sostituita da "lieviti (Saccharomyces e non-Saccharomyces)".

- Parte 2 (Mosti) - Scheda 2.1.3.2.3 "Disacidificazione microbiologica" (ad eccezione della sotto-scheda 2.1.3.2.3.3 Disacidificazione mediante batteri lattici):

nel titolo della scheda, la locuzione "Disacidificazione microbiologica" viene sostituita da "Disacidificazione microbiologica mediante l'aggiunta di lieviti (Saccharomyces e non-Saccharomyces)",

nell'ultimo paragrafo, sotto "Far riferimento ai paragrafi", le espressioni "disacidificazione mediante Saccharomyces" e "disacidificazione mediante Schizosaccharomyces" vengono sostituite da "Disacidificazione mediante lieviti (Saccharomyces e non-Saccharomyces)".

nel paragrafo "Prescrizioni": "Per raggiungere l'obiettivo, la disacidificazione microbiologica mediante l'utilizzo dei lieviti può essere realizzata sia spontaneamente sia mediante inoculo di ceppi selezionati" (la parte barrata viene eliminata).

- Parte 2 (Mosti) - Scheda 2.1.3.2.3.1 "Disacidificazione mediante Saccharomyces":

nel titolo della scheda il termine "Saccharomyces" viene sostituito da "lieviti",

nel paragrafo "Definizione", la locuzione "lieviti del genere Saccharomyces" viene sostituita da "lieviti selezionati (Saccharomyces e non-Saccharomyces)",

nel paragrafo "Obiettivi", il punto b) viene modificato come segue: "ottenere una degradazione parziale o totale dell'acido malico per via biologica" (viene aggiunta la parte in corsivo),

nel paragrafo "Prescrizioni", il punto b) viene modificato come segue: "l'obiettivo b) può essere raggiunto mediante fermentazione alcolica utilizzando ceppi dotati di diverse capacità per generare alcol, in cultura pura o in successione utilizzando ceppi selezionati Saccharomyces o non-Saccharomyces. I ceppi del genere Saccharomyces sono noti per la loro capacità di eseguire una degradazione parziale. I ceppi Schizosaccharomyces pombe sono noti per la loro capacità di degradare totalmente l'acido malico" (viene aggiunta la parte in corsivo ed eliminata quella barrata);

nel paragrafo "Prescrizioni", viene aggiunto il punto c):

c) l'uso di lieviti Schizosaccharomyces ha dimostrato la sua efficacia ai fini di una degradazione rapida, sia parziale sia totale, dell'acido L-malico nei mosti e nei vini. A causa della notevole diminuzione dell'acidità titolabile e della concentrazione di ioni idrogeno indotta dall'attività di questi lieviti, il loro sviluppo può non essere gradito per taluni vini. Pertanto, è necessario che si prendano delle precauzioni per evitare la

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

© OIV 2016

contaminazione dei recipienti in cui lo sviluppo di tali lieviti non è desiderato.

nel paragrafo "Prescrizioni", il punto c) “i lieviti devono rispettare i requisiti del Codex enologico internazionale” diventa il punto d).

- Parte 2 (Mosti) - Scheda 2.3.1" Inoculo di lieviti":

nel paragrafo "Obiettivi", vengono aggiunti i seguenti punti:

d) modificare l'acidità del vino mediante sintesi o degradazione degli acidi organici;

e) produrre meno acidità volatile, soprattutto nel caso di mosti molto zuccherini;

f) incidere sulle proprietà sensoriali del vino (aromi, sensazioni al palato, ecc.).

nel paragrafo "Prescrizioni", il punto a) è cambiato come segue:

a) Utilizzare il lievito o miscela di lieviti appropriato/a all’obiettivo prefissato e vengono aggiunti i seguenti punti:

b) nel caso dei lieviti non-Saccharomyces, l'aggiunta avviene prima o contemporaneamente a quella dei Saccharomyces;

c) gli starter commerciali aggiunti possono essere rappresentati da colture pure o da miscele di ceppi di Saccharomyces e non-Saccharomyces,

nel paragrafo "Prescrizioni", al punto d (ex b), la locuzione "lieviti secchi e attivi" viene sostituita da “lieviti selezionati (Saccharomyces e non-Saccharomyces)".

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

© OIV 2016