RISOLUZIONE OIV-OENO 531-2015

ATTIVATORI DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

L'ASSEMBLEA GENERALE,

CONSIDERATO l'Articolo 2, paragrafo 2 IV dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATO che l'uso di attivatori della fermentazione malolattica può significativamente facilitare tale fermentazione mediante il miglioramento della composizione in nutrienti del vino e/o mediante la detossificazione del vino attraverso l'adsorbimento dei composti inibitori (acidi grassi a catena media, ecc.),

CONSIDERATO che la durata della fermentazione malolattica ha un impatto sul profilo sensoriale del vino,

CONSIDERATO che le fermentazioni malolattiche lente o ritardate possono portare a un aumento del potenziale di ossidazione,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di introdurre nella parte II, capitolo 3 del Codice internazionale delle pratiche enologiche le pratiche e i trattamenti seguenti:

Parte II

Capitolo 3: VINI

Trattamento con attivatori della fermentazione malolattica

Definizione:

Aggiunta, al vino, di attivatori della fermentazione malolattica alla fine o dopo la fermentazione alcolica per facilitare la fermentazione malolattica.

Obiettivo:

Favorire l'attivazione, la cinetica o la conclusione della fermentazione malolattica:

- arricchendo il mezzo di elementi nutritivi e fattori di crescita per i batteri lattici
- mediante adsorbimento di alcuni inibitori dei batteri

Esemplare certificato conforme Mainz, 10 luglio 2015
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

Prescrizioni:

a. Gli attivatori sono costituiti da cellulosa microcristallina o da altri prodotti derivati dalla degradazione dei lieviti (autolisati, lieviti inattivati, pareti di lievito);

b. gli attivatori possono essere aggiunti al vino o al vino in fermentazione prima o durante la fermentazione malolattica;

c. Gli attivatori non devono indurre a deviazioni organolettiche nel vino

d. gli attivatori della fermentazione malolattica devono rispondere alle prescrizioni del Codex Enologico Internazionale.

Nota:
L'utilizzo degli attivatori di fermentazione malolattica potrebbe favorire la crescita di microrganismi indesiderati con la conseguente produzione di composti indesiderati

Raccomandazione dell'OIV:

Ammesso.

Esemplare certificato conforme Mainz, 10 luglio 2015
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015