

РЕЗОЛЮЦИИ OIV-OENO 738-2025

ОБРАБОТКА СУСЛА ФУМАРОВОЙ КИСЛОТОЙ С ЦЕЛЬЮ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ РЕГУЛЯЦИИ

ГЕНЕРАЛЬНАЯ АССАМБЛЕЯ,

НА ОСНОВАНИИ статьи 2, пункта 2 ii Соглашения от 3 апреля 2001 года о создании Международной организации по виноградарству и виноделию,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ результаты работы Экспертной группы «Технология»,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, что фумаровая кислота является эффективным ингибитором яблочно-молочнокислого брожения и эффективным бактерицидным веществом в отношении молочнокислых бактерий, при этом она может применяться в малых дозах,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, что в связи с глобальным потеплением сохранение яблочной кислоты в винах некоторых типов может представляться целесообразным,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, что регуляция яблочно-молочного брожения и ингибирование развития молочнокислых бактерий может способствовать снижению содержания диоксида серы в вине в процессе его производства,

ПРИНИМАЕТ РЕШЕНИЕ о внесении по предложению Комиссии II в главу 2 части II Международного кодекса энологических практик следующей энологической практики:

Часть II

Глава 2. Сусло

Файл 2.1.28

НАЗВАНИЕ Обработка сусла фумаровой кислотой с целью микробиологической регуляции

Классификация

Фумаровая кислота: добавка.

Определение

- Обработка сусла с целью ингибирования и замедления развития молочнокислых бактерий.

Цели

1. Регуляция роста и активности молочнокислых бактерий, инициирующих яблочно-молочнокислое брожение сусла, а также, где применимо, порча молочнокислыми бактериями
2. Уменьшение используемой дозы диоксида серы.
3. Сохранение яблочной кислоты.

Указания

1. Используемая доза может составлять до 0,8 г/л.
2. В некоторых особых случаях, например при вялотекущем брожении, добавление фумаровой кислоты может оказывать негативное влияние на кинетику спиртового брожения.
3. Используемая фумаровая кислота должна соответствовать требованиям Международного энологического кодекса.

Рекомендации OIV

Утверждено.