

## RESOLUTION OIV-OENO 633-2019

### AKTUALISIERUNG DER SPEZIFIKATION 2.3.2. GÄRUNGSAKTIVATOREN

*HINWEIS: Durch die vorliegende Resolution wird folgende Resolution geändert:  
- OIV-OENO 14/2005*

DIE GENERALVERSAMMLUNG,  
GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur  
Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,  
GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“,  
BESCHLIESST, Cellulose in Lebensmittelqualität in die Spezifikation  
„Gärungsaktivatoren“ aufzunehmen,  
BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, die Spezifikation 2.3.2  
„Gärungsaktivatoren“ in Teil II Kapitel 2 des Internationalen Kodex der Önologischen  
Praxis wie folgt zu ändern (der kursiv gedruckte Wortlaut wird unter Buchstabe b der  
Ziele und Buchstabe a der Vorschriften angefügt).

## Teil II

### Kapitel 2: MOSTE

### GÄRUNGSAKTIVATOREN

#### Ziele:

b) Durch Entgiftung des Mediums durch schnelle Freisetzung von Kohlendioxid zu Beginn der alkoholischen Gärung und/oder durch Adsorption von Hefehemmstoffen wie mittelkettige Fettsäuren (unterstützende Rolle von inaktivierten Hefen, Cellulose in Lebensmittelqualität).

## Vorschriften:

a) Aktivatoren können mikrokristalline Cellulose, Cellulose in Lebensmittelqualität, Ammoniaksalze, Thiamin oder Produkte sein, die durch den Abbau von Hefe entstehen (Autolysate, Zellhüllen, inerte Zellen, inaktivierte Hefen).