RESOLUTION OIV-OENO 531-2015

AKTIVATOREN DER MALOLAKTISCHEN FERMENTATION

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 IV des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG dessen, dass die malolaktische Fermentation durch den Einsatz von Aktivatoren aufgrund der Verbesserung der Nährstoffzusammensetzung von Wein und/oder der Entgiftung von Wein durch Adsorption von hemmenden Verbindungen (mittelkettige Fettsäuren) erheblich erleichtert werden kann,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG dessen, dass sich die Dauer der malolaktischen Fermentation auf das sensorische Profil von Weinen auswirkt,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG dessen, dass Oxidationsnoten durch langsame oder verzögerte malolaktische Gärungen verstärkt werden können,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil II Kapitel 3 des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis durch folgende önologische Verfahren und Behandlungen zu ergänzen:

Teil II

Kapitel 3: WEINE

Behandlung mit Aktivatoren der malolaktischen Fermentation

Definition:

Zugabe von Aktivatoren der malolaktischen Fermentation am Ende oder nach der alkoholischen Gärung, um die malolaktische Fermentation zu erleichtern.

Ziel:

Begünstigung des Einsetzens, des Verlaufs und des Abschlusses der malolaktischen Fermentation durch:

- Anreicherung des Mediums mit Nährstoffen und Wachstumsfaktoren der

Beglaubigte Ausführung Mainz, 10. Juli 2015
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

Milchsäurebakterien,

- Adsorption bakterienhemmender Verbindungen.

Vorschriften:

a. Aktivatoren müssen mikrokristalline Cellulose oder Produkte sein, die durch den Abbau von Hefen entstehen (Autolysate, inaktivierte Hefen, Hefezellwände);

b. Aktivatoren können dem Wein oder dem gärenden Wein vor oder während der malolaktischen Fermentation zugegeben werden;

c. Die Aktivatoren dürfen nicht zur organoleptischen Änderungen im Wein führen.

d. Aktivatoren der malolaktischen Fermentation müssen den Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Hinweis:
Durch die Verwendung von Aktivatoren der malolaktischen Fermentation kann das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen mit Bildung von unerwünschten Verbindungen begünstigt werden.

© OIV 2015