

RESOLUTION OIV-OENO 738-2025

BEHANDLUNG VON MOST MIT FUMARSÄURE ZUR MIKROBIOLOGISCHEN KONTROLLE

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“,

IN DER ERWÄGUNG, dass Fumarsäure auf die malolaktische Gärung (MLF) stark hemmend wirkt und sich bei geringer Dosierung wie ein Bakterizid verhält, das gegen Milchsäurebakterien wirksam ist,

IN DER ERWÄGUNG, dass vor dem Hintergrund der globalen Erwärmung der Erhalt der Apfelsäure bei bestimmten Weinarten von Nutzen sein kann,

IN DER ERWÄGUNG, dass die Kontrolle der MLF und die Hemmung von Milchsäurebakterien dazu beitragen können, den SO₂-Gehalt bei der Weinbereitung zu senken,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Kapitel 2 in Teil II des *Internationalen Kodex der önologischen Praxis* durch das folgende önologische Verfahren zu ergänzen:

TEIL II

Kapitel 2: Most

Spezifikation 2.1.28

Titel: Behandlung von Most mit Fumarsäure zur mikrobiologischen Kontrolle

Klassifizierung:

Fumarsäure: Zusatzstoff

Definition:

Behandlung von Most zur Hemmung und Verzögerung der Entwicklung von Milchsäurebakterien

Ziele:

1. Kontrolle des Wachstums und der Aktivität von Milchsäurebakterien, die für die Auslösung der malolaktischen Gärung des Mostes und ggf. für einen Verderb verantwortlich sind;
2. Verringerung der Gabe von Schwefeldioxid;
3. Erhalt der Apfelsäure.

Vorschriften:

1. Die Dosierung kann bis zu 0,8 g/L betragen.
2. In einigen besonderen Fällen, wie bei schleppenden Gärungen, kann sich die Zugabe von Fumarsäure negativ auf die Kinetik der alkoholischen Gärung auswirken.
3. Fumarsäure muss den Vorschriften des *Internationalen Önologischen Kodex* entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zulässig