RÉSOLUTION OIV-OENO 581A-2021

TRAITEMENT DES VINS À L'ACIDE FUMARIQUE POUR INHIBER LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU L'ARTICLE 2, paragraphe 2 b) ii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Technologie »,

CONSIDÉRANT que l'acide fumarique agit comme un puissant inhibiteur de la fermentation malolactique (FML) et se comporte comme une substance bactéricide efficace contre les bactéries lactiques, à faibles doses et sans conséquences organoleptiques,

CONSIDÉRANT que dans un contexte de réchauffement global, la préservation de l'acidité malique peut s'avérer utile dans certains types de vins,

CONSIDÉRANT que l'utilisation de l'acide fumarique dans le vin est autorisée dans certaines réglementations, et que les vins traités à l'acide fumarique sont commercialisés au niveau international au sein de plusieurs pays,

CONSIDÉRANT que la maîtrise de la FML et l'inhibition des bactéries lactiques peuvent contribuer à réduire les teneurs en SO2 dans les vins,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'ajouter l'acide fumarique au point c) des prescriptions de la fiche 3.4.2. « Stabilisation biologique » en tant que pratique œnologique destinée à éliminer les microorganismes indésirables ou à inhiber leur développement,

DÉCIDE d'établir une fiche propre à l'acide fumarique et d'introduire le traitement à l'acide fumarique en tant qu'additif destiné à inhiber la fermentation malolactique dans les vins dans la partie II, chapitre 2 du Code international des pratiques œnologiques :

Partie II

Chapitre 2 : Vins

Exemplaire certifié conforme Paris réunion hybride, 12 juillet 2021
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2021

Fiche 3.4.X.

TITRE : Traitement à l'acide fumarique pour inhiber la fermentation malolactique

Définition :

Addition d'acide fumarique dans le vin.

Objectifs :

a. Maîtriser la croissance et l'activité des bactéries lactiques responsables de la fermentation malolactique dans le vin ;

b. réduire la dose de dioxyde de soufre;

c. préserver l'acidité malique.

Prescriptions :

a. Des doses situées entre 300 et 600 mg/L sont suffisantes pour maîtriser la fermentation malolactique, même en présence de grandes quantités d'inoculum et de fermentations tumultueuses ;

b. l'acide fumarique doit répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Paris réunion hybride, 12 juillet 2021
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2021