

## RÉSOLUTION OENO 5/2003

### ACIDIFICATION MICROBIOLOGIQUE

L'ASSEMBLEE GENERALE,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux des groupes d'experts « Microbiologie du vin » et « Code international des pratiques oenologiques »,

CONSIDERANT la résolution Oeno 4/2002 relative à l'acidification des moûts par *Saccharomyces* adoptée lors de la 82<sup>ème</sup> Assemblée générale de l'OIV à Bratislava (Slovaquie);

DECIDE:

sur proposition de la Commission II « Oenologie » d'introduire dans ledit Code international, la fiche suivante

### PARTIE II

#### Chapitre 2: Moûts

##### 2.1.3.1.2.– ACIDIFICATION MICROBIOLOGIQUE

###### Définition :

Augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH) par l'emploi de levures

###### Objectif :

- a. Voir fiche générale "acidification" (2.1.3.1)

###### Prescription :

Pour réaliser l'objectif, l'acidification microbiologique par les levures peut être conduite soit de façon spontanée, soit par ensemencement de souches sélectionnées.

###### Recommandation de l'OIV :

Se reporter à la fiche acidification par *Saccharomyces*