



RISOLUZIONE OIV-OENO 738-2025

TRATTAMENTO DEL MOSTO CON ACIDO FUMARICO PER IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 ii dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia",

CONSIDERATO che l'acido fumarico agisce come potente inibitore della fermentazione malolattica (FML) e come efficace battericida nei confronti dei batteri lattici già a basse dosi,

CONSIDERATO che, nel contesto del riscaldamento globale, preservare l'acidità malica può essere utile in alcuni tipi di vino,

CONSIDERATO che il monitoraggio della FML e l'inibizione dei batteri lattici possono contribuire a ridurre i livelli di SO₂ durante la vinificazione,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di introdurre la seguente pratica enologica nel capitolo 2, parte II, del *Codice internazionale delle pratiche enologiche*:

Parte II

Capitolo 2: Mosti

Scheda 2.1.28

TITOLO: Trattamento del mosto con acido fumarico per il controllo microbiologico

Classificazione:

Acido fumarico: additivo

Definizione:

Trattamento del mosto per inibire e ritardare lo sviluppo dei batteri lattici.

Obiettivi:

1. Controllare la crescita e l'attività dei batteri lattici responsabili dell'innesco della fermentazione malolattica nel mosto e dell'eventuale spunto lattico;
2. Ridurre la dose di anidride solforosa;
3. Preservare l'acidità malica.

Prescrizioni:

1. La dose massima di utilizzo è di 0,8 g/L;
2. In determinati casi, come in quello di fermentazioni rallentate, l'aggiunta di acido fumarico può influire negativamente sulla cinetica della fermentazione alcolica;
3. L'acido fumarico deve rispettare le prescrizioni del *Codex enologico internazionale*.

Raccomandazione dell'OIV:

Ammesso.