RESOLUTION OIV-OENO 581A-2021

BEHANDLUNG VON WEIN MIT FUMARSÄURE ZUR VERHINDERUNG DER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 b) 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 Fermentation stark hemmend wirkt und bei geringer Dosierung und ohne sensorische Auswirkungen eine gute bakterizide Wirkung auf Milchsäurebakterien besitzt,

IN DER ERWÄGUNG, dass im Kontext der globalen Erwärmung der Erhalt der Apfelsäure bei einigen Weinarten sinnvoll sein kann,

IN DER ERWÄGUNG, dass die Verwendung von Fumarsäure in Wein nach verschiedenen Regelungen zugelassen ist und mit Fumarsäure behandelte Weine in mehreren Ländern international gehandelt werden,

IN DER ERWÄGUNG, dass die Kontrolle der malolaktischen Gärung und die Hemmung des Wachstums von Milchsäurebakterien zur Reduzierung des SO_2-Gehalts von Weinen beitragen kann,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, die Verwendung von Fumarsäure als önologisches Verfahren zur Eliminierung unerwünschter Mikroorganismen oder zur Hemmung ihres Wachstums unter Buchstabe c) Vorschriften der Spezifikation 3.4.2 „Biologische Stabilisierung“ anzuführen,

BESCHLIESST, dazu eine gesonderte Spezifikation zu erstellen und Teil II Kapitel 2 des *Internationalen Kodex der Önologischen Praxis* durch die Behandlung mit Fumarsäure als Zusatzstoff zur Verhinderung der malolaktischen Gärung von Weinen zu ergänzen.

Bestätigung der Übereinstimmung mit der Hybridsitzung in Paris vom 12. Juli 2021
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung

Pau ROCA

© OIV 2021

TEIL II

Kapitel 2: Weine

Spezifikation 3.4.X

TITEL: Behandlung mit Fumarsäure zur Verhinderung der malolaktischen Gärung

Definition

Zugabe von Fumarsäure zu Wein

Ziele

1) Kontrolle des Wachstums und der Aktivität von Milchsäurebakterien, die für die malolaktische Gärung des Weins verantwortlich sind,
2) Verringerung der Zugabe von Schwefeldioxid,
3) Erhalt des Apfelsäuregehalts.

Vorschriften

1) Dosierungen von 300-600 mg/L für die Kontrolle der malolaktischen Gärung, selbst bei hohen Mengen des Inokulums oder bei turbulenten Gärungen,
2) Fumarsäure muss den Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zulässig

Bestätigung der Übereinstimmung mit der Hybridsitzung in Paris vom 12. Juli 2021
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung

Pau ROCA

© OIV 2021