



RESOLUCIÓN OIV-OENO 581A-2021

TRATAMIENTO DE LOS VINOS CON ÁCIDO FUMÁRICO PARA INHIBIR LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 b) ii del Acuerdo del 3 de abril de 2001, por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Tecnología”,

CONSIDERANDO que el ácido fumárico actúa como un potente inhibidor de la fermentación maloláctica (FML) y como un eficaz bactericida frente a bacterias lácticas, a dosis bajas y sin repercusiones organolépticas,

CONSIDERANDO que, en el contexto del calentamiento global, mantener la acidez málica puede ser útil en ciertos tipos de vino,

CONSIDERANDO que diversas normativas permiten el uso de ácido fumárico en vinos y que varios países comercializan vinos tratados con ácido fumárico,

CONSIDERANDO que el control de la FML y la inhibición de las bacterias lácticas pueden contribuir a reducir la cantidad de SO₂ en el vino,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, añadir el ácido fumárico al apartado c) de las prescripciones de la ficha 3.4.2, “Estabilización biológica”, como práctica enológica para eliminar microorganismos indeseables o inhibir su desarrollo,

DECIDE elaborar una ficha específica e incorporar el tratamiento con ácido fumárico como aditivo para inhibir la fermentación maloláctica en el vino al *Código Internacional de Prácticas Enológicas* (parte II, capítulo 2):

Parte II

Capítulo 2: Vinos

Ficha 3.4.X

TÍTULO: Tratamiento con ácido fumárico para inhibir la fermentación maloláctica

Definición

Adición de ácido fumárico al vino.



Objetivos

- 1) Control del crecimiento y de la actividad de las bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica en el vino;
- 2) reducción de las dosis de dióxido de azufre;
- 3) mantener la acidez málica.

Prescripciones

- 1) Para controlar la fermentación maloláctica, incluso en presencia de grandes cantidades de inóculo y en fermentaciones tumultuosas, son suficientes 300-600 mg/L;
- 2) el ácido fumárico debe ajustarse a las prescripciones del *Codex Enológico Internacional*.

Recomendación de la OIV:

Admitida