



RESOLUCION OENO 2/2003

INTERRUPCION DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA

LA ASAMBLEA GENERAL,

según propuesta de la Comisión II Enología,

HABIDA CUENTA de los trabajos relativos a la interrupción de la fermentación que fueron presentados durante los trabajos del Grupo de Expertos « Microbiología del vino » y de los Congresos internacionales de la O.I.V que señalan la frecuencia de la interrupción de la fermentación en todos los países vitivinícolas del mundo,

CONSIDERANDO la existencia de diferentes factores que pueden provocar una interrupción de la fermentación alcohólica, tales como:

- la frecuencia en los mostos;
 - de carencias de nitrógeno
 - de carencias en lípidos ligadas a clarificaciones muy intensas y a un mal control de la aereación durante el transcurso de la fermentación
 - de carencias en tiamina inducidas por un mal control de las operaciones pre-fermentarias y un desarrollo de las levaduras indígenas.
- la utilización de un cultivo de levadura seleccionada no resistentete a las condiciones de anaerobiosis prolongada y de alta concentración de alcohol;
- un grado de alcohol demasiado elevado ; la anaerobia prolongada;
- la presencia en el mosto de residuos antifúngicos que pueden ser inhibidores de la actividad metabólica de la levadura;
- el exceso de azúcares (caso de los mostos provenientes de uvas pasificadas o demasiado maduras) ;
- temperaturas de fermentación demasiado elevadas o demasiado bajas;
- la presencia de grandes cantidades de ácidos octanoico y decanoico;
- la picadura láctica debida al *Lactobacillus sp.* o *Pediococcus sp.* ;
- la fermentación maloalcohólica debida a *Schizosaccharomyces sp.* ;
- la escasa capacidad de ciertas cepas para fermentar la fructosa al final de la fermentación



RESOLUCION OENO 2/2003

SUBRAYA la importancia particular de los factores de prevención que son resumidos en los puntos siguientes:

- cerciorarse de la utilización de una levadura seleccionada que sea resistente a las situaciones de stress encontradas en el caso de una fermentación alcohólica, en las condiciones de vinificación utilizadas, tales como los índices elevados de alcohol, la presión osmótica elevada, la ausencia de oxígeno y las variaciones de temperatura;
- cerciorarse de que haya un nivel suficiente de nitrógeno asimilable;
- cerciorarse de que haya un nivel suficiente de lípidos (ácidos grasos no saturados y esteroides) en particular durante las vinificaciones en blanco, limitando las clarificaciones excesivas y por un aporte de oxígeno a los vinos en fermentación;
- asegurar un nivel suficiente de tiamina por medio del control de las operaciones pre-fermentarias y la suplementación con tiamina de los mostos;
- disminuir los índices de ácido octanoico y decanoico producidos por la levadura misma durante la fermentación agregando cortezas de levadura durante un marcado enlentecimiento de una fermentación para transformar completamente los azúcares residuales o para una toma de espuma;

RECOMIENDA la necesidad de mantener las levaduras seleccionadas resistentes a las condiciones de la fermentación alcohólica en colecciones apropiadas utilizando las metodologías de multiplicación y de conservación que garanticen la estabilidad de los caracteres específicos de cada cepa en el tiempo,

ESTIMA NECESARIO que los productores de levaduras secas activas (LSA) adopten condiciones de producción adaptadas a las necesidades enológicas y que sean evitadas las condiciones de anaerobiosis prolongada que podrían favorecer la predominancia de mutantes que no sean resistentes a la alta graduación alcohólica y a la anaerobiosis prolongada,

SOLICITA que se profundicen los conocimientos científicos de todos los factores que pueden favorecer una interrupción de la fermentación, la resistencia al stress de las levaduras seleccionadas, así como su prevención y los medios para corregirla.