vinetur

OIV批准采用脉冲电场稳定葡萄汁和葡萄酒

中国通过的16项决议更新了全球葡萄酒标准，涉及发酵、检测和生物多样性，包括采用脉冲电场稳定葡萄汁和葡萄酒

2026年11月14日星期六



10月16日，国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）在宁夏银川举行的第24届大会上批准了16项决议，更新了葡萄栽培、酿酒和分析方法的国际规则，并将脉冲电场列入该组织认可的葡萄汁和葡萄酒稳定处理方法。

这些决议在10月12日至16日于中国举行的第47届世界葡萄与葡萄酒大会期间通过。来自47个国家的600多名代表出席，其中包括42个OIV成员国和5个非成员国的代表。会议还安排了420场科学交流和6次技术考察。相关报告预计将在未来几个月通过IVES Conference平台以开放获取形式发布。

最值得关注的变化包括两项决议，认可将脉冲电场（PEF）用于葡萄汁和葡萄酒的微生物稳定处理。这项技术通过使微生物细胞膜发生不可逆电穿孔，使腐败微生物失活。对于葡萄汁，该处理旨在去除或减少不需要的微生物；当生产商希望酿造含残糖葡萄酒时，还可立即停止酒精发酵，同时减少二氧

化硫的使用。对于葡萄酒，相关目标包括去除或减少腐败微生物、在不使用二氧化硫的情况下延迟苹果酸-乳酸发酵，或阻止该发酵。

对于饮料行业，尤其是葡萄酒、葡萄汁和葡萄酒醋生产商及相关实验室而言，这些变化有望成为微生物控制、产品稳定性和原产地检测的重要技术参考。监管机构、出口商和酒庄经常将OIV标准作为基准，因此此类更新最终可能影响生产决策、合规工作和贸易磋商。

大会还通过了一项关于保护葡萄遗传多样性的决议。该决议提出保护老葡萄园内品种内遗传变异的策略；这些葡萄园中长期积累的遗传多样性正面临流失风险。相关保护工作与气候适应及未来的选育计划相衔接。决议要求对老葡萄园开展调查，并在原地和异地保存植物材料。保存前必须确认品种身份，并检测材料是否无病毒。决议还指出，应优先保护稀有品种。

多项决议更新了《国际酿酒实践法典》。其中一项批准在酒精发酵过程中使用聚二甲基硅氧烷（PDMS）作为消泡剂，最高用量为10 mg/l。用于生产起泡葡萄酒的葡萄酒不得采用该处理。另一项决议新增功能化介孔二氧化硅，用于处理葡萄汁，以选择性吸附并去除不稳定蛋白质。该产品被归类为加工助剂，必须间歇性加入罐中，用量须通过预试验确定，范围为20至200 g/hl。经此处理生产的葡萄酒必须过滤，过滤孔径不得大于0.45 μm。

OIV还扩大了酵母甘露蛋白的许可用途。根据更新后的规定，酵母甘露蛋白可用于提高葡萄酒抵抗酒石酸氢钾析出的稳定性、增强白葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白质稳定性，以及提高红葡萄酒的颜色稳定性。最高用量为400 mg/l。

另外两项决议涉及采用苯乙烯-二乙烯苯吸附树脂珠处理白葡萄汁和白葡萄酒。在这两种情况下，液体都要以受控流速通过装有树脂珠的柱子。处理旨在通过部分去除多酚类化合物，尤其是羟基肉桂酸和氧化多酚，降低褐变风险。处理前，葡萄汁或葡萄酒必须澄清至浊度不高于10 NTU。

另一项更新扩大了可用作苹果酸-乳酸发酵促进剂的产品范围，在原有的微晶纤维素和酵母衍生产品之外，新增粉末状纤维素。

《国际酿酒法典》也进行了修订。新增的一项专论规定了带有亚氨基二乙酸官能团的螯合型苯乙烯-二乙烯苯树脂的规格，该树脂用于降低陈年葡萄酒醋中的金属含量。专论规定了纯度和安全要求，包括在醋模拟液中不得检出苯乙烯、二乙烯苯或亚氨基二乙酸迁移，并将树脂的再生次数限制为最多五次。另一项决议更新了柠檬酸专论。柠檬酸用于葡萄酒酸化或降低铁混浊风险，更新后的专论将一水合物和无水形式均纳入INS 330。

分析方法方面的变化可能会受到检测实验室和关注可追溯性的生产商重视。一项决议新增酶法，用于测定葡萄汁、复原葡萄汁、浓缩葡萄汁和葡萄花蜜中的低浓度乙醇，测定范围为0.150%至3.00%（体积分数）。另一项决议制定了葡萄酒中锶同位素比值的测定方法，该指标与地质来源相关。该方法采用高压微波消解、锶和铷的色谱分离，以及四极杆电感耦合等离子体质谱法（Q-ICP-MS）进行测定。随着生产商和监管机构寻求更有力的工具来核实产地声明，此类原产地分析的重要性可能会不断上升。

OIV还规定，成品葡萄酒中山梨酸的最高允许含量为200 mg/l。对于Vitis labrusca及其杂交品种，上限为250 mg/l。

在监管方面，该组织继续推进从法律框架中清理过时文本。一项经济与法律领域的决议撤销了43项被认为已过时、陈旧或重复的决议。OIV表示，此举旨在提高规则体系的一致性，并根据2025-2029年战

略计划让成员国更易于执行相关规则。该组织的规则文件共包括1928年至2025年间通过的1,445项决议。此前，OIV已于2023年撤销376项决议，并于2024年再撤销184项。

在安全与健康领域，OIV根据酿酒单宁的用途更新了其分类。单宁用于葡萄汁时被视为加工助剂，因为它们在成品葡萄酒中不发挥技术功能；用于葡萄酒并发挥其他作用时，则被归类为添加剂。

总体而言，10月16日通过的决议扩充了OIV认可的工具范围，涵盖泡沫、不稳定蛋白质、褐变、微生物腐败和发酵控制，同时改进了实验室分析方法，并清理了旧规。对于依赖国际技术标准的酒庄和相关饮料企业而言，最值得关注的近期变化可能是脉冲电场、修订后的稳定处理方案，以及与酒精含量测定和地理原产地相关的新分析方法。