vinetur

OIV genehmigt gepulste elektrische Felder zur Stabilisierung von Most und Wein

16 in China verabschiedete OIV-Resolutionen aktualisieren internationale Weinstandards zu Gärung, Analytik und Biodiversität

Samstag, 14. November 2026



Die OIV verabschiedete am 16. Oktober auf ihrer 24. Generalversammlung in Yinchuan in Ningxia 16 Resolutionen. Damit aktualisierte sie internationale Regelungen für Weinbau, Weinbereitung und Analysemethoden und nahm gepulste elektrische Felder

in ihren Katalog anerkannter Verfahren zur Stabilisierung von Most und Wein auf.

Die Beschlüsse wurden während des 47. Weltkongresses für Rebe und Wein gefasst, der vom 12. bis 16. Oktober in China stattfand. Daran nahmen mehr als 600 Personen aus 47 Ländern teil, darunter Vertreter aus 42 OIV-Mitgliedstaaten und fünf Nichtmitgliedstaaten. Zum Programm gehörten 420 wissenschaftliche Beiträge und sechs technische Besichtigungen. Die Vorträge sollen in den kommenden Monaten über die IVES-Conference-Plattform im Open Access veröffentlicht werden.

Zu den wichtigsten Änderungen zählen zwei Resolutionen, die gepulste elektrische Felder, kurz PEF, als Verfahren zur mikrobiologischen Stabilisierung von Most und Wein anerkennen. Die Technologie bewirkt eine irreversible Elektroporation der Zellmembranen von Mikroorganismen und inaktiviert dadurch Verderbniserreger. Bei Most soll die Behandlung unerwünschte Mikroorganismen entfernen oder reduzieren und die alkoholische Gärung sofort stoppen, wenn Erzeuger Weine mit Restzucker herstellen wollen – bei geringerem Einsatz von Schwefeldioxid. Bei Wein soll sie Verderbniserreger entfernen oder reduzieren, den Beginn der malolaktischen Gärung ohne Schwefeldioxid verzögern oder diese Gärung unterbinden.

Für die Getränkeindustrie, insbesondere für Erzeuger und Labore, die mit Wein, Traubensaft und Weinessig arbeiten, könnten die Änderungen zu einer wichtigen technischen Referenz für die mikrobiologische Kontrolle, die Produktstabilität und die Herkunftsprüfung werden. OIV-Standards dienen Regulierungsbehörden, Exporteuren und Weingütern häufig als Maßstab. Aktualisierungen dieser Art können sich daher letztlich auf Produktionsentscheidungen, die Einhaltung von Vorschriften und Handelsgespräche auswirken.

Die Generalversammlung verabschiedete außerdem eine Resolution zur Erhaltung der genetischen Vielfalt der Weinrebe. Darin werden Strategien zum Schutz der intravarietalen Variabilität in alten Weinbergen festgelegt, in denen die über lange Zeit entstandene genetische Vielfalt verloren zu gehen droht. Die Maßnahme verknüpft diese Erhaltungsarbeit mit der Anpassung an den Klimawandel und künftigen Selektionsprogrammen. Sie sieht Erhebungen in alten Weinbergen sowie die Erhaltung des Pflanzenmaterials in situ und ex situ vor. Vor der Erhaltung muss die

Sortenidentität bestätigt und das Material auf Virenfreiheit untersucht werden. Seltene Sorten sollen laut Resolution Vorrang erhalten.

Mehrere Resolutionen aktualisierten den Internationalen Kodex der Önologischen Praxis. Eine davon erlaubt den Einsatz von Dimethylpolysiloxan (PDMS) als Antischaummittel während der alkoholischen Gärung, mit einer Höchstdosis von 10 mg/l. Bei Weinen, die für die Herstellung von Schaumwein bestimmt sind, ist die Behandlung nicht zulässig. Eine weitere Resolution ergänzt funktionalisierte mesoporöse Kieselsäure zur Behandlung von Mosten, um instabile Proteine gezielt zu adsorbieren und zu entfernen. Das Produkt wird als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und muss dem Tank portionsweise zugegeben werden. Die Dosierung ist anhand von Vorversuchen innerhalb eines Bereichs von 20 bis 200 g/hl festzulegen. Nach der Behandlung hergestellter Wein muss mit einer Porengröße von höchstens 0,45 µm filtriert werden.

Die OIV erweiterte auch die zulässigen Anwendungen von Hefemannanproteinen. Nach der aktualisierten Vorschrift dürfen sie eingesetzt werden, um die Stabilität gegenüber Kaliumhydrogentartrat-Ausfällungen zu verbessern, die Proteinstabilität in Weiß- und Roséweinen zu erhöhen und die Farbstabilität von Rotweinen zu verbessern. Die Höchstdosis beträgt 400 mg/l.

Zwei weitere Resolutionen betreffen neue Behandlungen für weiße Moste und Weißweine mit Adsorberkügelchen aus Styrol-Divinylbenzol. In beiden Fällen wird die Flüssigkeit mit kontrollierter Durchflussrate durch eine Säule mit Adsorberkügelchen geleitet. Ziel ist es, das Risiko einer Bräunung zu senken, indem ein Teil der Polyphenolverbindungen, insbesondere Hydroxyzimtsäuren und oxidierte Polyphenole, entfernt wird. Vor der Behandlung müssen Most oder Wein auf eine Trübung von höchstens 10 NTU geklärt werden.

Eine weitere Aktualisierung erweitert die Palette der Produkte, die als Aktivatoren der malolaktischen Gärung eingesetzt werden dürfen: Pulverförmige Cellulose wird den Materialien hinzugefügt, zu denen bereits mikrokristalline Cellulose und Produkte auf Hefebasis gehörten.

Auch der Internationale Önologische Kodex wurde überarbeitet. Eine neue Monografie legt Spezifikationen für chelatbildende Styrol-Divinylbenzol-Harze mit einer Iminodiessigsäure-Funktionsgruppe fest, die den Metallgehalt in gereiften Weinessigen senken sollen. Die Monografie enthält Reinheits- und Sicherheitsanforderungen. Dazu gehört, dass bei einem Essigsimulans keine Migration von Styrol, Divinylbenzol oder Iminodiessigsäure nachweisbar sein darf. Die Harze dürfen höchstens fünfmal regeneriert werden. Eine weitere Resolution aktualisiert die Monografie für Citronensäure, die zur Ansäuerung von Weinen oder zur Verringerung des Risikos eines Eisenbruchs eingesetzt wird, und nimmt sowohl die Monohydrat- als auch die wasserfreie Form unter INS 330 auf.

Die Änderungen bei den Analysemethoden dürften bei Prüflaboren und Erzeugern mit besonderem Augenmerk auf die Rückverfolgbarkeit auf Interesse stoßen. Eine Resolution ergänzt ein enzymatisches Verfahren zur Messung des Ethanolgehalts in Traubensaft, rekonstituiertem Traubensaft, konzentriertem Traubensaft und Traubennektar bei niedrigen Alkoholgehalten von 0,150 % bis 3,00 % vol. Eine weitere legt ein Verfahren zur Bestimmung des Strontium-Isotopenverhältnisses in Wein fest, das als Marker für den geologischen Ursprung dient. Das Verfahren umfasst einen Aufschluss unter hohem Druck in der Mikrowelle, die chromatografische Trennung von Strontium und Rubidium sowie die Messung mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie mit Quadrupol (Q-ICP-MS). Herkunftsbezogene Analysen dieser Art könnten an Bedeutung gewinnen, da Erzeuger und Regulierungsbehörden nach besseren Möglichkeiten suchen, Herkunftsangaben zu überprüfen.

Die OIV legte für Sorbinsäure in fertigen Weinen außerdem einen Höchstgehalt von 200 mg/l fest. Für Vitis labrusca und ihre Hybriden gilt ein Grenzwert von 250 mg/l.

Im Bereich Regulierung setzte die Organisation ihre Bemühungen fort, veraltete Texte aus ihrem Regelwerk zu entfernen. Eine Resolution aus dem Bereich Wirtschaft und Recht hebt 43 Resolutionen auf, die als überholt, veraltet oder redundant eingestuft wurden. Die OIV erklärte, damit solle die Kohärenz ihrer Regelungen verbessert und deren Anwendung durch die Mitgliedstaaten im Rahmen des Strategieplans 2025–2029 erleichtert werden. Das Regelwerk der Organisation umfasst 1.445 Resolutionen, die zwischen 1928 und 2025 verabschiedet wurden. Bereits 2023 hatte sie 376

Resolutionen und 2024 weitere 184 aufgehoben.

Im Bereich Sicherheit und Gesundheit aktualisierte die OIV die Einstufung önologischer Tannine je nach Verwendungszweck. Werden Tannine dem Most zugesetzt, gelten sie als Verarbeitungshilfsstoffe, da sie im fertigen Wein keine technologische Funktion erfüllen. Werden sie im Wein für andere Zwecke eingesetzt, werden sie als Zusatzstoffe eingestuft.

Insgesamt erweitern die am 16. Oktober gefassten Beschlüsse das von der OIV anerkannte Instrumentarium zur Kontrolle von Schaumbildung, instabilen Proteinen, Bräunung, mikrobiologischem Verderb und Gärung. Zugleich präzisieren sie Labormethoden und bereinigen ältere Regelungen. Für Weingüter und verwandte Getränkeunternehmen, die sich auf internationale technische Standards stützen, dürften vor allem die gepulsten elektrischen Felder, die überarbeiteten Stabilisierungsmöglichkeiten und die neuen Analysemethoden zur Alkoholmessung und geografischen Herkunft von unmittelbarem Interesse sein.