vinetur

La OIV actualiza las normas técnicas del vino con 16 cambios clave

El nuevo marco incorpora los campos eléctricos pulsados para estabilizar mostos y vinos

sábado 14 de noviembre de 2026



La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) aprobó el 16 de octubre, en Yinchuan, en la región china de Ningxia, 16 resoluciones que modifican sus referencias técnicas en viticultura, enología, análisis, economía y derecho, y seguridad y salud.

Entre los cambios figuran la incorporación de los campos eléctricos pulsados para la estabilización microbiológica de mostos y vinos, nuevos tratamientos enológicos, ajustes en los métodos de análisis y una nueva fase de retirada de normas antiguas.

La asamblea en la que se adoptaron estos acuerdos fue la 24ª Asamblea General de la OIV. Se celebró dentro del 47.º Congreso Mundial de la Viña y el Vino, organizado del 12 al 16 de octubre en China. La OIV cifra la asistencia en más de 600 participantes de 47 países, entre ellos 42 Estados miembros y cinco países no miembros. El congreso reunió 420 contribuciones científicas y seis visitas técnicas. La organización prevé que las presentaciones queden disponibles en acceso abierto en la plataforma IVES Conference en los próximos meses.

En la práctica, este paquete normativo puede servir de referencia para bodegas, laboratorios, administraciones y empresas ligadas a vinos, mostos, zumos de uva, néctares y vinagres de vino. La actualización afecta a cuestiones como el control microbiano, la estabilidad del producto y los métodos para verificar el origen geológico de un vino, con posibles efectos en los controles oficiales y en las operaciones comerciales entre países.

En viticultura, la resolución OIV-VITI 757-2026 fija estrategias para conservar la variabilidad intravarietal de la vid. La OIV señala que el objetivo es preservar la diversidad genética acumulada durante siglos en viñedos antiguos, cuya pérdida preocupa al sector, y facilitar tanto la adaptación al cambio climático como futuros programas de selección. El texto prevé la prospección de viñedos viejos y la conservación del material vegetal con medidas ex situ e in situ. Antes de ese paso, deberá confirmarse la identidad varietal y comprobarse la ausencia de virus mediante pruebas específicas. La resolución da prioridad a las variedades raras.

En el Códex Internacional de Prácticas Enológicas se incorporan varias novedades. La resolución OIV-OENO 544-2026 autoriza el uso de dimetilpolisiloxano, identificado como PDMS o INS 900a, como agente antiespumante. La dosis máxima autorizada es de 10 mg/l y su empleo queda limitado a la fermentación alcohólica. No podrá utilizarse en vinos destinados a elaborar espumosos. La OIV vincula esta decisión a la ingesta diaria admisible fijada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que establece un

máximo de 17 mg por kilogramo de peso corporal y día.

Otra de las incorporaciones es el tratamiento de mostos con sílice mesoporosa funcionalizada, recogido en la resolución OIV-OENO 672A-2026. Este material actúa como coadyuvante tecnológico y se usa para adsorber y eliminar de forma selectiva proteínas inestables. Debe añadirse de manera discontinua al depósito y la dosis tendrá que definirse con ensayos previos dentro de una horquilla de 20 a 200 g/hl. El vino resultante deberá filtrarse con una porosidad igual o inferior a 0,45 µm.

La resolución OIV-OENO 706-2026 amplía el campo de aplicación de las manoproteínas de levadura. La OIV les atribuye tres funciones: mejorar la estabilidad frente a las precipitaciones de bitartrato potásico, reforzar la estabilidad proteica de los vinos blancos y rosados y mejorar la estabilidad de la materia colorante en los tintos. La dosis máxima se fija en 400 mg/l.

También entran en el código dos tratamientos con perlas adsorbentes de estireno-divinilbenceno para mostos blancos y vinos blancos, mediante las resoluciones OIV-OENO 734-2026 y OIV-OENO 735-2026. El procedimiento consiste en hacer pasar el producto por una columna de perlas a caudal controlado. Su finalidad es reducir el riesgo de pardeamiento mediante la eliminación parcial de compuestos polifenólicos, en especial ácidos hidroxicinámicos y polifenoles oxidados. Antes del tratamiento, el mosto o el vino deberá clarificarse hasta una turbidez igual o inferior a 10 NTU.

La resolución OIV-OENO 761-2026 revisa además el documento sobre activadores de la fermentación maloláctica. La modificación incorpora la celulosa en polvo a los productos ya admitidos, junto con la celulosa microcristalina y derivados de la degradación de levaduras.

La novedad con mayor alcance técnico para muchas bodegas es la entrada de los campos eléctricos pulsados, conocidos por sus siglas en inglés PEF, en las prácticas de estabilización microbiológica. Las resoluciones OIV-OENO 669A-2026 y OIV-OENO 669B-2026 recogen su uso en mostos y vinos. La tecnología actúa mediante una electroporación irreversible de las membranas de los microorganismos para inactivarlos. En mostos, la OIV explica que puede utilizarse para eliminar o reducir microorganismos alterantes y para detener de forma instantánea la fermentación

alcohólica en vinos con azúcar residual, con dosis menores de dióxido de azufre. En vinos, el objetivo es eliminar o reducir esos microorganismos, retrasar el inicio de la fermentación maloláctica sin SO_2 o bloquearla.

El Codex Enológico Internacional incorpora, por otra parte, una nueva monografía sobre resinas quelantes de estireno-divinilbenceno con grupo funcional iminodiacético, mediante la resolución OIV-OENO 695-2026. Estas resinas están pensadas para reducir el contenido de metales en vinagres de vino envejecidos. La monografía fija requisitos de pureza y seguridad y exige la ausencia de migración detectable de estireno, divinilbenceno y ácido iminodiacético a un simulante de vinagre. También limita a cinco el número máximo de regeneraciones.

Otra actualización afecta al ácido cítrico. La resolución OIV-OENO 727-2026 revisa su monografía para incluir las formas monohidratada y anhidra, ambas identificadas con el número INS 330. Este compuesto se emplea para acidificar vinos o para limitar el riesgo de quiebra férrica.

En métodos de análisis, la resolución OIV-OENO 662B-2026 incorpora un procedimiento enzimático para medir el contenido de etanol en zumo de uva, zumo de uva reconstituido y concentrado, y néctar de uva. El método permite cuantificar concentraciones bajas, entre 0,150% y 3,00% en volumen. La resolución OIV-OENO 754-2026 añade además un método para determinar la relación isotópica del estroncio en vinos, un marcador asociado al origen geológico. El procedimiento se basa en digestión por microondas a alta presión, separación cromatográfica del estroncio y el rubidio y medición mediante espectrometría de masas con plasma acoplado inductivamente y cuadrupolo, conocida como Q-ICP-MS.

La OIV fijó asimismo el límite máximo admisible de ácido sórbico en vinos terminados a través de la resolución OIV-OENO 730-2026. El máximo general queda en 200 mg/l. Para Vitis labrusca y sus híbridos, el umbral se eleva a 250 mg/l.

En economía y derecho, la resolución OIV-ECO 764-2026 prolonga el proceso de retirada de normas obsoletas, desactualizadas o redundantes. La organización busca ordenar un corpus que suma 1.445 resoluciones adoptadas entre 1928 y 2025. Tras la retirada de 376 resoluciones en 2023 y otras 184 en 2024, esta tercera fase elimina 43

más, enumeradas en un anexo, con criterios definidos por el Comité Asesor de Codificación.

La última de las modificaciones reseñadas afecta a los taninos enológicos. La resolución OIV-SECSAN 722-2026 actualiza su clasificación como aditivos o como coadyuvantes tecnológicos en función del momento y del uso. Si se aplican al mosto, pasan a considerarse coadyuvantes tecnológicos, al no ejercer una función tecnológica en el vino terminado. Si se utilizan en el vino con cualquier otra finalidad, se clasifican como aditivos.