vinetur

L’OIV approva i campi elettrici pulsati per stabilizzare mosti e vini

La decisione rientra nelle 16 risoluzioni adottate in Cina, che aggiornano gli standard mondiali del vino su fermentazione, analisi e biodiversità

sabato 14 novembre 2026



Il 16 ottobre, durante la sua 24ª Assemblea generale a Yinchuan, nel Ningxia, l’OIV ha approvato 16 risoluzioni che aggiornano le norme internazionali per la viticoltura, la vinificazione e i metodi analitici, e ha inserito i campi elettrici pulsati tra le pratiche riconosciute dall’organizzazione per stabilizzare mosti e vini.

Le decisioni sono state adottate durante il 47° Congresso mondiale della vite e del vino, tenutosi in Cina dal 12 al 16 ottobre, al quale hanno partecipato oltre 600 persone provenienti da 47 Paesi, tra cui rappresentanti di 42 Stati membri dell’OIV e di cinque Paesi non membri. L’incontro ha incluso 420 contributi scientifici e sei visite tecniche. Si prevede che nei prossimi mesi le presentazioni saranno pubblicate ad accesso aperto sulla piattaforma IVES Conference.

Tra le modifiche più rilevanti figurano due risoluzioni che riconoscono i campi elettrici pulsati, o PEF, come trattamenti di stabilizzazione microbiologica di mosti e vini. La tecnologia provoca l’elettroporazione irreversibile delle membrane cellulari dei microrganismi, inattivando quelli responsabili delle alterazioni. Nei mosti, il trattamento mira a eliminare o ridurre i microrganismi indesiderati e ad arrestare immediatamente la fermentazione alcolica quando i produttori intendono ottenere vini con zuccheri residui, riducendo al contempo le dosi di anidride solforosa. Nel vino, gli obiettivi dichiarati sono eliminare o ridurre i microrganismi responsabili delle alterazioni, ritardare l’avvio della fermentazione malolattica senza anidride solforosa oppure bloccare tale fermentazione.

Per il settore delle bevande, in particolare per produttori e laboratori che lavorano con vino, succo d’uva e aceto di vino, le modifiche potrebbero diventare un importante riferimento tecnico per il controllo microbiologico, la stabilità dei prodotti e le analisi dell’origine. Gli standard dell’OIV sono spesso utilizzati da autorità di regolamentazione, esportatori e cantine come parametri di riferimento; aggiornamenti di questo tipo possono quindi incidere nel tempo sulle decisioni produttive, sugli adempimenti normativi e sulle trattative commerciali.

L’assemblea ha inoltre adottato una risoluzione sulla conservazione della diversità genetica della vite. Il testo definisce strategie per preservare la variabilità intravarietale nei vecchi vigneti, dove la diversità genetica accumulata nel tempo rischia di andare

perduta. La misura collega questo lavoro di conservazione all'adattamento climatico e ai futuri programmi di selezione. Prevede il censimento dei vecchi vigneti e la conservazione del materiale vegetale sia in situ sia ex situ. Prima della conservazione, occorre confermare l'identità varietale del materiale e verificarne l'assenza di virus. La risoluzione stabilisce che le varietà rare debbano avere la priorità.

Diverse risoluzioni hanno aggiornato il Codice internazionale delle pratiche enologiche. Una autorizza l'uso del dimetilpolisilossano, o PDMS, come agente antischiuma durante la fermentazione alcolica, con una dose massima di 10 mg/l. Il trattamento non è consentito nei vini destinati alla produzione di spumanti. Un'altra introduce la silice mesoporosa funzionalizzata per il trattamento dei mosti, allo scopo di adsorbire selettivamente ed eliminare le proteine instabili. Il prodotto è classificato come coadiuvante tecnologico e deve essere aggiunto al serbatoio in modo discontinuo; la dose va determinata con prove preliminari entro un intervallo compreso tra 20 e 200 g/hl. Il vino ottenuto dopo il trattamento deve essere filtrato con una porosità pari o inferiore a 0,45 µm.

L'OIV ha inoltre ampliato gli impieghi consentiti delle mannoproteine di lievito. In base alla norma aggiornata, possono essere utilizzate per migliorare la stabilità rispetto alla precipitazione del bitartrato di potassio, rafforzare la stabilità proteica dei vini bianchi e rosati e migliorare la stabilità del colore dei vini rossi. La dose massima è di 400 mg/l.

Altre due risoluzioni riguardano nuovi trattamenti per mosti e vini bianchi con microsfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene. In entrambi i casi, il liquido passa attraverso una colonna di microsfere a una portata controllata. L'obiettivo è ridurre il rischio di imbrunimento rimuovendo parzialmente i composti polifenolici, in particolare gli acidi idrossicinnamici e i polifenoli ossidati. Prima del trattamento, il mosto o il vino deve essere chiarificato fino a una torbidità pari o inferiore a 10 NTU.

Un altro aggiornamento amplia la gamma dei prodotti utilizzabili come attivanti della fermentazione malolattica, aggiungendo la cellulosa in polvere ai materiali che già comprendevano la cellulosa microcristallina e i prodotti derivati dai lieviti.

È stato rivisto anche il Codex enologico internazionale. Una nuova monografia definisce le specifiche delle resine chelanti di stirene-divinilbenzene con gruppo funzionale iminodiacetico, destinate a ridurre il contenuto di metalli negli aceti di vino invecchiati. La monografia stabilisce requisiti di purezza e sicurezza, tra cui l'assenza di migrazione rilevabile di stirene, divinilbenzene o acido iminodiacetico in un simulante dell'aceto, e limita le resine a cinque rigenerazioni. Un'altra risoluzione aggiorna la monografia sull'acido citrico, utilizzato per acidificare i vini o limitare il rischio di casse ferrica, includendo sia la forma monoidrata sia quella anidra con la sigla INS 330.

Le modifiche ai metodi analitici attireranno probabilmente l'attenzione dei laboratori di analisi e dei produttori interessati alla tracciabilità. Una risoluzione introduce un metodo enzimatico per misurare basse concentrazioni di etanolo nel succo d'uva, nel succo d'uva ricostituito, nel succo d'uva concentrato e nel nettare d'uva, comprese tra lo 0,150% e il 3,00% di alcol in volume. Un'altra definisce un metodo per determinare il rapporto isotopico dello stronzio nel vino, un indicatore collegato all'origine geologica. La procedura prevede una digestione assistita da microonde ad alta pressione, la separazione cromatografica di stronzio e rubidio e la misurazione mediante spettrometria di massa con plasma accoppiato induttivamente e analizzatore quadrupolare, o Q-ICP-MS. Analisi di questo tipo, legate all'origine, potrebbero assumere maggiore importanza con la ricerca da parte di produttori e autorità di strumenti più efficaci per verificare le dichiarazioni di provenienza.

L'OIV ha inoltre fissato a 200 mg/l il livello massimo consentito di acido sorbico nei vini finiti. Per Vitis labrusca e i suoi ibridi, il limite è di 250 mg/l.

Sul fronte normativo, l'organizzazione ha proseguito il lavoro di rimozione dei testi obsoleti dal proprio quadro giuridico. Una risoluzione nell'ambito dell'economia e del diritto ritira 43 risoluzioni considerate superate, obsolete o ridondanti. L'OIV ha dichiarato che la misura mira a rendere le proprie norme più coerenti e più facili da applicare per gli Stati membri, in linea con il piano strategico 2025-2029. Il corpus dell'organizzazione comprende 1.445 risoluzioni adottate tra il 1928 e il 2025. Nel 2023 erano già state ritirate 376 risoluzioni e nel 2024 altre 184.

Nell’ambito della sicurezza e della salute, l’OIV ha aggiornato la classificazione dei tannini enologici in base al loro impiego. Quando vengono aggiunti al mosto, sono considerati coadiuvanti tecnologici, poiché non svolgono una funzione tecnologica nel vino finito. Se utilizzati nel vino per altri scopi, sono classificati come additivi.

Nel complesso, le decisioni del 16 ottobre ampliano gli strumenti riconosciuti dall’OIV per gestire schiuma, proteine instabili, imbrunimento, alterazioni microbiologiche e controllo della fermentazione, affinando al contempo i metodi di laboratorio e razionalizzando le norme più datate. Per le cantine e le aziende del comparto delle bevande che si basano sugli standard tecnici internazionali, l’interesse più immediato dovrebbe concentrarsi sui campi elettrici pulsati, sulle opzioni di stabilizzazione aggiornate e sui nuovi metodi analitici per misurare l’alcol e determinare l’origine geografica.