vinetur

OIV одобрила импульсные электрические поля для стабилизации виноградного сусла и вина

В Китае приняли 16 резолюций, обновивших международные стандарты в области виноделия, анализа и сохранения биоразнообразия

суббота, 14 ноября 2026 г.



16 октября на 24-й Генеральной ассамблее в Иньчуане, Нинся, OIV одобрила 16 резолюций, обновляющих международные правила в области виноградарства, виноделия и методов анализа. В число признанных организацией практик стабилизации виноградного сусла и вина вошла обработка импульсными электрическими полями.

Решения были приняты в рамках 47-го Всемирного конгресса по виноградарству и виноделию, проходившего в Китае с 12 по 16 октября. В нем участвовали более 600 человек из 47 стран, в том числе представители 42 государств — членов OIV и пяти стран, не входящих в организацию. В программу вошли 420 научных докладов и шесть технических визитов. В ближайшие месяцы материалы планируется опубликовать в открытом доступе на платформе IVES Conference.

Среди наиболее заметных нововведений — две резолюции, признающие импульсные электрические поля (ИЭП) методом микробиологической стабилизации сусла и вина. Технология вызывает необратимую электропорацию клеточных мембран микроорганизмов, в результате чего микроорганизмы, вызывающие порчу, теряют активность. При обработке сусла метод предназначен для удаления или сокращения количества нежелательных микроорганизмов, а также для немедленной остановки алкогольного брожения, если производитель хочет получить вино с остаточным сахаром, при этом используя меньшие дозы диоксида серы. В вине обработка призвана удалять или сокращать количество микроорганизмов, вызывающих порчу, отсрочивать начало малолактического брожения без диоксида серы либо останавливать его.

Для индустрии напитков, особенно для производителей и лабораторий, работающих с вином, виноградным соком и винным уксусом, эти изменения могут стать важным техническим ориентиром в вопросах микробиологического контроля, стабильности продукции и проверки происхождения. Регуляторы, экспортеры и винодельни часто используют стандарты OIV как ориентир, поэтому подобные обновления со временем могут повлиять на производственные решения, работу по обеспечению соответствия требованиям и торговые переговоры.

Ассамблея также приняла резолюцию о сохранении генетического разнообразия винограда. В документе изложены стратегии сохранения внутрисортовой изменчивости в старых виноградниках, где накопленное за долгое время генетическое разнообразие может быть утрачено. Эта работа по сохранению разнообразия связывается с адаптацией к климатическим изменениям и будущими селекционными программами. Резолюция предусматривает обследование старых виноградников и сохранение растительного материала как in situ, так и ex situ. Перед сохранением необходимо подтвердить сортовую принадлежность материала и проверить его на отсутствие вирусов. Приоритет предлагается отдавать редким сортам.

Несколько резолюций обновили Международный кодекс энологических практик. Одна из них разрешает использовать диметилполисилоксан (PDMS) в качестве пеногасителя при алкогольном брожении в максимальной дозировке 10 мг/л. Обработка не допускается для вин, предназначенных для производства игристых вин. Другая резолюция разрешает применять функционализированный мезопористый кремнезем для обработки сусла с целью селективной адсорбции и удаления нестабильных белков. Продукт классифицируется как вспомогательное средство технологической обработки и должен добавляться в резервуар порциями; дозировку устанавливают по результатам предварительных испытаний в диапазоне от 20 до 200 г/гл. Вино, произведенное после такой обработки, необходимо фильтровать до пористости 0,45 мкм или менее.

OIV также расширила перечень разрешенных способов применения маннопротеинов дрожжей. Согласно обновленным правилам, их можно использовать для повышения устойчивости к выпадению битартрата калия, повышения белковой стабильности белых и розовых вин, а также стабилизации окраски красных вин. Максимальная дозировка составляет 400 мг/л.

Еще две резолюции посвящены новым методам обработки белого сусла и белых вин с помощью адсорбирующих гранул из стирол-дивинилбензола. В обоих случаях жидкость пропускают через колонку с гранулами с контролируемой скоростью потока. Цель — снизить риск побурения за счет частичного удаления полифенольных соединений, прежде всего гидроксикоричных кислот и

окисленных полифенолов. Перед обработкой мутность сусла или вина необходимо довести до 10 NTU или ниже.

Еще одно обновление расширяет перечень продуктов, которые можно использовать в качестве активаторов малолактического брожения: к уже разрешенным микрокристаллической целлюлозе и продуктам дрожжевого происхождения добавлена порошковая целлюлоза.

Был пересмотрен и Международный энологический кодекс. В новую монографию включены требования к хелатирующим смолам на основе стирол-дивинилбензола с функциональной группой иминодиуксусной кислоты, предназначенным для снижения содержания металлов в выдержанном винном уксусе. Монография устанавливает требования к чистоте и безопасности, в том числе отсутствие выявляемой миграции стирола, дивинилбензола или иминодиуксусной кислоты в модельный раствор уксуса; смолы разрешено регенерировать не более пяти раз. Другая резолюция обновляет монографию на лимонную кислоту, используемую для подкисления вин или снижения риска железного касса, включив в нее как моногидратную, так и безводную формы под номером INS 330.

Изменения в области аналитики, вероятно, привлекут внимание испытательных лабораторий и производителей, уделяющих особое внимание прослеживаемости. Одна из резолюций вводит ферментативный метод измерения содержания этанола в виноградном соке, восстановленном виноградном соке, концентрированном виноградном соке и виноградном нектаре при низких значениях — от 0,150% до 3,00% алкоголя по объему. Другая устанавливает метод определения изотопного отношения стронция в вине — маркера, связанного с геологическим происхождением. Процедура включает разложение образца в микроволновой системе высокого давления, хроматографическое разделение стронция и рубидия и измерение методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой и квадрупольным анализатором (Q-ICP-MS). Такой анализ происхождения может приобрести большее значение по мере того, как производители и регуляторы будут искать более эффективные инструменты для проверки заявлений о происхождении.

OIV также установила максимально допустимое содержание сорбиновой кислоты в готовых винах на уровне 200 мг/л. Для Vitis labrusca и ее гибридов предел составляет 250 мг/л.

В области регулирования организация продолжила работу по исключению устаревших документов из своей правовой базы. Резолюцией в сфере экономики и права отменяются 43 резолюции, признанные устаревшими, утратившими актуальность или избыточными. По заявлению OIV, это должно повысить согласованность правил организации и упростить их применение государствами-членами в рамках стратегического плана на 2025–2029 годы. Свод документов организации включает 1 445 резолюций, принятых в период с 1928 по 2025 год. Ранее, в 2023 году, организация отменила 376 резолюций, а в 2024 году — еще 184.

В области безопасности и здоровья OIV обновила классификацию энологических танинов в зависимости от способа их применения. При внесении в сусло танины считаются вспомогательными средствами технологической обработки, поскольку не выполняют технологической функции в готовом вине. При использовании в вине для других целей они классифицируются как добавки.

В совокупности решения от 16 октября расширяют перечень признанных OIV методов контроля пенообразования, нестабильных белков, побурения, микробиологической порчи и брожения, а также совершенствуют лабораторные методы и очищают нормативную базу от устаревших правил. Для виноделен и смежных предприятий по производству напитков, ориентирующихся на международные технические стандарты, наибольший практический интерес, вероятно, представляют импульсные электрические поля, обновленные способы стабилизации и новые аналитические методы определения содержания алкоголя и географического происхождения.