RESOLUTION OIV-OENO 541B-2021

VERWENDUNG VON ASPERGILLOPEPSIN I ZUR BESEITIGUNG VON TRÜBUNGSBILDENDEN PROTEINEN IN WEIN

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 b) ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

AUF VORSCHLAG der Sachverständigengruppe „Technologie“,

IN ANBETRACHT der Stellungnahme der Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil II des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis durch folgende Verfahren und önologische Behandlungen zu ergänzen:

Titel : Verwendung von Aspergillopepsin I zur Beseitigung von trübungsbildenden Proteinen in Wein

Definition:

Zugabe von Aspergillopepsin I aus Aspergillus spp. zu Wein zur Beseitigung trübungsbildender Proteine

Ziel:

Verhinderung der Eiweißtrübung von stillen Weiß- und Roséweinen sowie Schaumweinen

Vorschriften:

a. Nach Zugabe des Präparats Aspergillopepsin I muss eine Kurzzeiterhitzung des Weins durchgeführt werden, da sie zur Entfaltung trübungsbildender Proteine beiträgt, ihren enzymatischen Abbau durch Proteasen erleichtert und eine Denaturierung der Protease bewirkt.

Beglaubigte Ausführung Hybridsitzung in Paris, 12 Juli 2021
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau ROCA

© OIV 2021

Bei dieser einmaligen Wärmebehandlung ist folgendes zu berücksichtigen:

- die Aktivität des Präparats Aspergillopepsin I in Bezug auf die Temperatur,
- die Menge der verwendeten Aspergillopepsins I,

Die Behandlungstemperatur sollte mindestens der Denaturierungstemperatur der Proteine entsprechen oder darüber liegen, in der Regel beträgt sie zwischen 60 und 75° C.

- Die Erhitzungsdauer beträgt in der Regel etwa 1 Minute. Eine zu lange Erhitzungsdauer kann negative sensorische Auswirkungen haben.

Der Verlust der dreidimensionalen Konformation der TLP (Thaumatin-ähnliche Proteine) ist reversibel, daher muss die Erwärmung für eine optimale Wirksamkeit zeitgleich mit der Zugabe der Enzyme erfolgen.

b. Der Wein wird umgehend auf eine geeignete Temperatur abgekühlt.
c. Zur Beseitigung von Restproteinen (einschließlich hinzugefügter Proteasen oder anderer Proteine) muss eine Filtration durchgeführt werden.
d. Die verwendeten Enzyme müssen den Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zulässig

Beglaubigte Ausführung Hybridsitzung in Paris, 12 Juli 2021
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau ROCA

© OIV 2021