RESOLUTION OIV-OENO 533-2017

BEHANDLUNG VON WEINEN MIT INAKTIVIERTEN HEFEN, DIE EINEN GARANTIERTEN GEHALT AN GLUTATHION AUFWEISEN

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,

GESTÜTZT auf die Sitzungsarbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“ vom März 2012 und März 2013 hinsichtlich der Verwendung von inaktivierten glutathionreichen Hefen bei der Gärung,

GESTÜTZT auf die Sitzungsarbeiten der Sachverständigengruppen „Technologie“ und „Spezifikationen önologischer Erzeugnisse“ von März und April 2016 hinsichtlich dessen, dass diese inaktivierten Hefen einen zu geringen Glutathiongehalt aufweisen, um den Begriff „glutathionreich“ rechtfertigen zu können,

GESTÜTZT auf die Stellungnahme der Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“ von 2013, die 2014 bestätigt wurde,

IN ANBETRACHT, dass bei der vorgeschlagenen Dosierung (20 mg/L) kein Risiko für die menschliche Gesundheit besteht, aber gewisse toxikologische Wirkungen des Glutathions bei Dosen von über 1 g/L auftreten können,

IN ANBETRACHT der technologischen Bedeutung von reduziertem Glutathion, das aus bestimmten inaktivierten Hefen gewonnenen wird,

Unter Berücksichtigung dessen, dass inaktivierte Hefen, die einen garantierten Gehalt an reduziertem Glutathion aufweisen und unter den aufgeführten Bedingungen verwendet werden, als technologisches Hilfsmittel betrachtet werden,

IN ANBETRACHT, dass durch in Weinen vorhandene inaktivierte Hefen, die einen garantierten höheren Gehalt an reduziertem Glutathion aufweisen als inaktivierte Standardhefen, das Potential von bestimmten sortentypischen aromatischen Verbindungen (insbesondere der Familie der Thiole) beim Ausbau und bei der Lagerung von Wein erhalten werden kann,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil II Kapitel 3 des Internationalen Kodex der önologischen Praxis durch folgende önologische Verfahren und Behandlungen zu ergänzen,

BESCHLIESST, die Vorschrift b) der Resolutionen OIV-OENO 445-2015 und OIV-OENO 446-2015 durch den Wortlaut unter Punkt b) der vorliegenden Resolution zu

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

ersetzen.

Teil II

Kapitel 3: Weine

Behandlung von Weinen mit inaktivierten Hefen, die einen garantierten Gehalt an Glutathion aufweisen

Definition:

Zugabe von inaktivierten Hefen, deren Zellen einen garantierten Gehalt an reduziertem Glutathion aufweisen.

Ziele:

a. Einschränkung der Oxydation von bestimmten sortentypischen aromatischen Verbindungen in Weinen, die durch den Hefestoffwechsel entstehen (insbesondere Thiole).

Vorschriften:

a. Es wird empfohlen, inaktivierte Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion gleich zu Beginn der Reifung oder bei der Lagerung der Weine zuzugeben.

b. Die direkte Zugabe von Glutathion oder die indirekte Zugabe durch Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion darf 20 mg/L nicht überschreiten, um das Risiko der Reduktion und einen möglichen Hefegeschmack zu vermeiden.

c. Inaktivierte Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion müssen reduziertes Glutathion enthalten. Es können auch seine Vorläufer Cystein und insbesondere Gamma-Glutamylcystein vorhanden sein.

d. Inaktivierte Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion müssen den Vorschriften des Internationalen önologischen Kodex entsprechen.

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Empfehlung der OIV:

Zugelassen vorbehaltlich der Annahme der Monographie.

Beglaubigte Ausführung Sofia, 2. Juni 2017
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017