



## **RESOLUTION OIV-OENO 445-2015**

### **BEHANDLUNG VON MOSTEN MIT GLUTATHION**

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 Ziffer ii des Gründungsübereinkommens vom 3. April 2001 der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG der Arbeiten der Expertengruppe „Technologie“, aus denen hervorgeht, dass durch die Zugabe von Glutathion Chinone gebunden werden können und die Entstehung von gelbbraunen Farbnuancen bei Most erheblich eingeschränkt wird, wodurch die Fähigkeit von Glutathion, Oxydationsphänomene einzuschränken, bestätigt wird,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG dessen, dass durch im Most vorhandene Glutathione das sortentypische Aromapotential (insbesondere Aromen der Familie der Thiole) bei der Weinerzeugung erhalten werden kann,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG der abgegebenen befürwortenden Stellungnahme der Gruppe „Lebensmittelsicherheit“,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil II Kapitel 2 des „Internationalen Kodex der önologischen Praxis“ durch folgende önologische Verfahren und Behandlungen zu ergänzen:

### **TEIL II**

#### **Kapitel 2: Most**

#### **GLUTATHIONBEHANDLUNG**

##### **Definition:**

Zugabe von Glutathion zu Most

Zielsetzung: Einschränkung von Oxydationsphänomenen bei Mosten aufgrund der Fähigkeit von Glutathion, Chinone abzufangen und ihre oxidative Wirkung zu verringern

## **Vorschriften:**

- a. Es wird empfohlen, Glutathion bei der Gewinnung von Most oder zu Beginn der alkoholischen Gärung zuzugeben, wobei während der alkoholischen Gärung darauf zu achten ist, dass assimilierbarer Stickstoff ausreichend vorhanden ist, um den Abbau von Glutathion durch Hefe zu verhindern.
- b. Die verwendete Dosis darf 20 mg/l nicht überschreiten.
- c. Glutathion ist in reduzierter Form zu verwenden und muss den Vorschriften des Internationalen Kodex der Önologie entsprechen.

## **Empfehlung der OIV:**

Zulässig