RESOLUTION OIV-OENO 446-2015

BEHANDLUNG VON WEINEN MIT GLUTATHION

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

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

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG dessen, dass die Aromen junger Weine durch Glutathion besser erhalten bleiben und das Auftreten oxidationsbedingter Fehler bei der Reifung verzögert werden,

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

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

TEIL II

Kapitel 3: Wein

GLUTATHIONBEHANDLUNG

Definition:

Zugabe von Glutathion zum Wein

Zielsetzungen:

a. Schutz der Aromastoffe des Weines gegen Oxidation aufgrund der antioxidativen Eigenschaften des Produkts

b. Einschränkung der Bildung von Verbindungen, die für oxidationsbedingte Fehler bei der Reifung verantwortlich sind

Beglaubigte Ausführung Mainz, 10. Juli 2015
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

Vorschriften:

a. Es wird empfohlen, Glutathion bei der Lagerung und/oder Abfüllung einschl. der Abfüllung in Flaschen zuzugeben.

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.

Empfehlungen der OIV:

Zulässig

Beglaubigte Ausführung Mainz, 10. Juli 2015
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015