RESOLUCIÓN OIV-OENO 541A-2021

UTILIZACIÓN DE LA ASPERGILOPEPSINA I PARA ELIMINAR LAS PROTEÍNAS CAUSANTES DE QUIEBRAS PROTEICAS EN EL MOSTO

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 b) ii del Acuerdo de 3 de abril de 2001, por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

A PROPUESTA del Grupo de expertos “Tecnología”,

CONSIDERANDO el dictamen del Grupo de expertos “Seguridad Alimentaria”,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, introducir las siguientes prácticas y tratamientos enológicos en la parte II del Código Internacional de Prácticas Enológicas:

Título : Utilización de la Aspergilopepsina I para eliminar las proteínas causantes de quiebras proteicas en el mosto.

Definición:

Adición de Aspergilopepsina I de Aspergillus spp. al mosto para eliminar las proteínas causantes de quiebras proteicas.

Objetivo:

Evitar quiebras proteicas en vinos tranquilos blancos y rosados y vinos espumosos.

Prescripciones:

a. Añadir el preparado de Aspergilopepsina I al mosto antes del inicio de la fermentación.

b. Tras añadir el preparado de Aspergilopepsina I, se debe someter el mosto a una única etapa de calentamiento de corta duración, lo que contribuye a desnaturalizar las proteínas causantes de quiebras proteicas y facilita su degradación enzimática por las proteasas, además de provocar la desnaturalización de las propias proteasas.

Certificado conforme París, reunión híbrida, 12 de julio de 2021
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2021

En dicha etapa de calentamiento, deben tenerse en cuenta los siguientes factores:

- la actividad del preparado de Aspergilopepsina I en función de la temperatura,
- la cantidad de Aspergilopepsina I empleada,
- la temperatura mínima del tratamiento, que deberá ser igual o superior a la temperatura de desnaturalización de las proteínas, que suele estar entre los 60 °C y los 75 °C,
- la duración del calentamiento, por lo general alrededor de 1 minuto; un calentamiento demasiado prolongado podría tener efectos negativos desde el punto de vista organoléptico.

La pérdida de la estructura tridimensional de las proteínas de tipo taumatina (TLP) es reversible, por lo que, para obtener resultados óptimos, el calentamiento y la adición de enzimas deben ser simultáneos.

a. Enfriar el mosto a una temperatura adecuada antes de realizar la siembra de levaduras.
b. Realizar una filtración para eliminar las proteínas residuales (incluidas las proteasas añadidas y otras proteínas).
c. Las enzimas empleadas deben ajustarse a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

Recomendación de la OIV:

Admitida.

Certificado conforme París, reunión híbrida, 12 de julio de 2021
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2021