RESOLUCIÓN OIV-OENO 674-2022

ACTUALIZACIÓN DE LA MONOGRAFÍA SOBRE LOS EXTRACTOS DE LEVADURAS QUE CONTIENEN MANOPROTEÍNAS (COEI-1-MANPRO)

ADVERTENCIA: Esta resolución modifica a la monografía y la resolución siguientes:
COEI-1-MANPRO
OENO 26/2004

LA ASAMBLEA GENERAL,

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

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Especificación de los Productos Enológicos”,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, actualizar la Resolución OENO 26-2004 y, por consiguiente, la monografía COEI-1-MANPRO del capítulo I del Codex Enológico Internacional como sigue:

ACTUALIZACIÓN DE LA MONOGRAFÍA SOBRE LOS EXTRACTOS DE LEVADURAS QUE CONTIENEN MANOPROTEÍNAS (COEI-1-MANPRO)

Se cambia el título de la monografía por “Extractos de levaduras que contienen manoproteínas”.

Se añade esta frase en el apartado 3.2:

Su solubilidad en agua se determina comparando el extracto seco total (MS) con el residuo que queda tras un lavado en caliente (MS insoluble), según el método descrito en el anexo 2. El porcentaje de extracto seco insoluble debe ser del 1□% ± 0,5□% o inferior.

Se elimina el apartado 3.3.

Se modifica el apartado 5 como sigue (el texto añadido se indica en cursiva):

Las manoproteínas sólidas *deben conservarse* al abrigo de la humedad, en un embalaje cerrado y en locales climatizados.

Añadir el anexo 2 siguiente a la monografía (anexo 2):

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre de 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022

ANEXO 2 DETERMINACIÓN DEL PORCENTAJE DE EXTRACTO SECO INSOLUBLE

1. Fundamento

El análisis consiste en comparar el extracto seco total (MS) del preparado de manoproteínas de levaduras con el residuo que queda tras un lavado en caliente (MS insoluble).

2. Materiales y reactivos

2.1. Centrífuga (4200 rpm, 6000g) y accesorios

2.2. Balanza con una resolución de 0,1 mg

2.3. Estufa (105 °C ± 1 °C)

3. Procedimiento

Obtención de la fracción insoluble del preparado de manoproteínas de levaduras.

- En un tubo de centrífuga tarado, introducir 10 g del preparado de manoproteínas de levaduras previamente desecado hasta peso constante en una estufa a 105 °C. Anotar el peso exacto (M1).
- Suspender en agua caliente (70-80 °C).
- Homogeneizar.
- Centrifugar 10 min a 4200 rpm (6000g).
- Desechar el sobrenadante, resuspender en agua caliente y centrifugar 10 min a 4200 rpm.
- Repetir la operación una tercera vez.
- Introducir el tubo de centrífuga tarado y que contiene el precipitado en una estufa a 105 °C, desecar hasta peso constante y pesar. Anotar el peso. Sea M2 el peso del residuo del preparado de manoproteínas de levaduras, que constituye el extracto seco insoluble.

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre de 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022

4. Cálculos

Porcentaje de extracto seco insoluble (% MS insoluble) = (M2/M1) × 100

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre de 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022