RESOLUCIÓN OIV-OENO 533-2017

TRATAMIENTO DE VINOS CON LEVADURAS INACTIVADAS CON CONTENIDO GARANTIZADO EN GLUTATIÓN

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 b) ii 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 "Tecnología" en las sesiones de marzo de 2012 y marzo de 2013, sobre la aplicación de levaduras inactivadas ricas en glutatión en el proceso de fermentación,

CONSIDERANDO los trabajos de los grupos de expertos “Tecnología” y “Especificación de los Productos Enológicos” en las sesiones de marzo y abril de 2016, sobre la inconveniencia de aplicar el calificativo de “ricas en glutatión” a estas levaduras inactivadas, dado su escaso contenido de glutatión,

CONSIDERANDO la opinión del Grupo de expertos “Seguridad Alimentaria”, emitida en la sesión de 2013 y ratificada en la sesión de 2014,

CONSIDERANDO que la dosis propuesta (20 mg/L) no presenta ningún riesgo para la salud, si bien pueden presentarse efectos toxicológicos del glutatión con dosis superiores a 1 g/L,

CONSIDERANDO la importancia a nivel tecnológico del glutatión reducido procedente del uso de ciertas levaduras inactivadas,

TENIENDO EN CUENTA que las levaduras inactivadas con contenido certificado de glutatión reducido, utilizado en las condiciones descritas, están considerado como coadyuvante de elaboración,

CONSIDERANDO que la presencia en los vinos de las levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión reducido superior al de las levaduras inactivadas convencionales permite mantener el potencial de ciertos compuestos aromáticos varietales (especialmente los de la familia de los tioles) durante la crianza y conservación del vino,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II “Enología”, introducir en la parte II, capítulo 3 del Código Internacional de Prácticas Enológicas las siguientes prácticas y tratamientos enológicos,

DECIDE modificar la prescripción b) de las resoluciones OIV-OENO 445-2015 y OIV-OENO 446-2015 de modo que rece como la prescripción b) de este proyecto de

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

resolución.

Parte II

Capítulo 3: VINOS

Tratamiento de vinos con levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión

Definición:

Adición de levaduras inactivadas con un contenido celular que presenta una cantidad garantizada en glutatión reducido.

Objetivos:

a. Limitar la oxidación en los vinos de ciertos compuestos aromáticos varietales revelados por el metabolismo de la levadura (en particular los tioles).

Prescripciones:

a. Se recomienda añadir las levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión desde el inicio de la crianza o durante la conservación de los vinos;
b. la dosis empleada de glutatión, administrada directamente o mediante levaduras con contenido garantizado en glutatión, no debe exceder 20 mg/L para evitar cualquier riesgo de reducción y la aparición de sabor a levadura;
c. las levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión deben contener glutatión en estado reducido, acompañado o no de sus precursores: la cisteína y, sobre todo, la γ-glutamilcisteína;
d. las levaduras inactivadas con contenido garantizado en glutatión deben responder a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Recomendación de la OIV:

Aceptado bajo reserva de la adopción de la monografía.

Certificado conforme Sofia, 2 de junio de 2017
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017