RESOLUCION OIV-OENO 446-2015

TRATAMIENTO DE LOS VINOS CON GLUTATIÓN

LA ASAMBLEA GENERAL,

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

CONSIDERANDO que, mediante la adición de glutatión, los aromas del vino joven (especialmente de la familia de los tioles) se conservan mejor y que la aparición de los defectos de envejecimiento (de origen oxidativo) se retrasa,

CONSIDERANDO la opinión favorable del Grupo “Seguridad Alimentaria”,

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

PARTE II

Capítulo 3: Vinos

TRATAMIENTO CON GLUTATIÓN

Definición:

Adición de glutatión al vino.

Objetivos:

a. Proteger las sustancias aromáticas del vino (especialmente las de la familia de los tioles) de la oxidación, gracias a las propiedades antioxidantes del producto,

b. limitar la formación de los compuestos responsables de los defectos de envejecimiento de origen oxidativo;

Certificado conforme Mainz, 10 de julio de 2015
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

Prescripciones:

a. Se recomienda agregar el glutatión al momento de la conservación y/o el envasado, incluido el embotellado del vino.

b. la dosis utilizada no debe exceder los 20 mg/L.

c. el glutatión deberá estar reducido y responder a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

Recomendación de la OIV:

Aceptado.

Certificado conforme Mainz, 10 de julio de 2015
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015