RÉSOLUTION OIV-OENO 541A-2021

UTILISATION D'ASPERGILLOPEPSINE I AFIN D'ÉLIMINER LES PROTÉINES RESPONSABLES DE LA CASSE PROTÉIQUE DANS LE MOÛT DE RAISIN

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU L'ARTICLE 2, paragraphe 2 b) ii de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

SUR PROPOSITION du Groupe d'experts « Technologie »,

CONSIDÉRANT l'avis du Groupe d'experts « Sécurité alimentaire »,

DÉCIDE, faisant suite à la proposition de la Commission II « Œnologie », d'introduire dans la partie II du Code international des pratiques œnologiques, les pratiques et traitements œnologiques suivants :

Titre

Utilisation d'Aspergillopepsine I afin d'éliminer les protéines responsables de la casse protéique dans le moût de raisin.

Définition :

Addition au moût de raisin d'Aspergillopepsine I d'Aspergillus spp. afin d'éliminer les protéines responsables de la casse protéique.

Objectif :

Prévenir la casse protéique dans les vins tranquilles blancs et rosés et dans les vins mousseux.

Prescriptions :

a. Additionner la préparation d'Aspergillopepsine I au moût de raisin avant le démarrage de la fermentation.

b. Après addition de la préparation d'Aspergillopepsine I, un chauffage de courte durée du moût doit être appliqué, car il contribue au déploiement des protéines

Exemplaire certifié conforme Paris réunion hybride, 12 juillet 2021
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2021

responsables de la casse protéique, facilite la dégradation enzymatique par les protéases et conduit à une dénaturation des protéases elles-mêmes.

Ce traitement thermique unique doit prendre en compte :

- l'activité de la préparation d'Aspergillopepsine I en fonction de la température,
- la quantité d'Aspergillopepsine I utilisée,
- la température minimale du traitement, qui devrait être égale ou supérieure à la température de dénaturation des protéines, généralement comprise entre 60 et 75 °C,
- le temps de chauffage, qui est généralement d'environ 1 minute, un chauffage trop prolongé pouvant avoir un impact négatif sur les caractéristiques organoleptiques.

Cette perte de configuration tridimensionnelle des TLP (protéines de type thaumatine) est réversible, et le chauffage doit donc être réalisé simultanément à l'addition des enzymes pour une efficacité optimale.

c. Le moût doit être refroidi à une température appropriée avant le levurage.

d. Une filtration doit être conduite pour éliminer les protéines résiduelles (y compris les protéases ajoutées et autres protéines).

e. Les enzymes utilisées doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV :

Admis.

Exemplaire certifié conforme Paris réunion hybride, 12 juillet 2021
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2021