RÉSOLUTION OIV-OENO 674-2022

MISE À JOUR DE LA MONOGRAPHIE SUR LES EXTRAITS DE LEVURES CONTENANT DES MANNOPROTÉINES (COEI-1-MANPRO)

AVERTISSEMENT : cette résolution modifie la monographie et résolution suivantes :
COEI-1-MANPRO
OENO 26/2004

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

CONSIDÉRANT l'article 2, paragraphe 2 iv de l'Accord daté du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT les travaux du Groupe d'experts « Spécifications des produits œnologiques »,

DÉCIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de mettre à jour la résolution OENO 26/2004 et, par conséquent, la monographie COEI-1-MANPRO du chapitre 1 du Codex œnologique international comme suit :

MISE À JOUR DE LA MONOGRAPHIE SUR LES EXTRAITS DE LEVURES CONTENANT DES MANNOPROTÉINES (COEI-1-MANPRO)

Le titre de la monographie est modifié comme suit : « Extraits de levures contenant des mannoprotéines ».

La phrase suivante est ajoutée au point 3.2 :

Leur solubilité dans l'eau est déterminée en comparant la matière sèche totale (MS) avec la matière sèche restante après lavage à chaud (MS insoluble), selon la méthode décrite en annexe 2. Le pourcentage de matière sèche insoluble doit être inférieur ou égal à 1 % ± 0,5.

Le point 3.3 est supprimé.

Le point 5 est modifié comme suit (les parties en italique correspondent aux ajouts) :

Les mannoprotéines *sous forme solide doivent être* stockées à l'abri de l'humidité, dans un emballage clos et dans des locaux tempérés.

L'annexe 2 suivante est ajoutée à la monographie (annexe 2) :

Exemplaire certifié conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2022

ANNEXE 2 DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE MATIERE SÈCHE INSOLUBLE

1. Principe

L'analyse consiste à comparer la matière sèche totale (MS) de la préparation de mannoprotéines de levures avec la matière sèche restante après lavage à chaud (MS insoluble).

2. Matériel et réactifs

2.1. Centrifugeuse de 4 200 tr/min (6 000g) et accessoires

2.2. Balance ayant une précision de 0,1 mg

2.3. Étuve à 105 °C ± 1 °C

3. Mode opératoire

Obtention de la partie insoluble de la préparation de mannoprotéines de levures.

- Dans un pot de centrifugeuse taré, placer environ 10 g de la préparation de mannoprotéines de levures précedemment placé dans l'étuve à 105 °C jusqu'à poids constant. Relever le poids exact, soit : M1.
- Mettre en suspension dans de l'eau chaude (70-80 °C).
- Homogénéiser.
- Centrifuger 10 min à 4 200 tr/min (6 000g).
- Jeter le surnageant, mélanger à nouveau dans de l'eau chaude et centrifuger 10 mn à 4 200 tr/min.
- Effectuer l'opération une troisième fois.
- Placer le pot de centrifugeuse taré contenant le culot dans une étuve à 105 °C jusqu'à poids constant et peser. Relever le poids : soit M2 le poids du résidu de la préparation de mannoprotéines de levures constituant la MS insoluble.

Exemplaire certifié conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2022

4. Calculs

Pourcentage de matière sèche insoluble : % MS insoluble = (M2/M1) x 100.

Exemplaire certifié conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2022