



RESOLUTION OIV-OENO 532-2017

TRAITEMENT DES MOÛTS À L'AIDE DE LEVURES INACTIVÉES À TENEUR GARANTIE EN GLUTATHION

L'ASSEMBLEE GENERALE,

CONSIDÉRANT le paragraphe 2 b) ii de l'article 2, de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

CONSIDÉRANT les travaux du groupe d'experts « Technologie », lors de ses sessions de mars 2012 et mars 2013, sur l'utilisation de levures inactivées riches en glutathion lors de la fermentation,

CONSIDÉRANT les travaux du groupe d'experts « Technologie » et du groupe « Spécification des produits œnologiques », lors des sessions de mars et avril 2016, sur la teneur trop faible en glutathion de ces levures inactivées pour justifier du qualificatif « riches en glutathion »,

CONSIDÉRANT l'avis du Groupe d'experts « Sécurité alimentaire », rendu dans sa session du 2013 et la confirmation de cet avis lors de la session 2017,

CONSIDÉRANT qu'au dosage proposé (20 mg/L), il n'existe aucun risque pour la santé mais que certains effets toxicologiques du glutathion peuvent se produire à des doses supérieures à 1 g/L,

CONSIDÉRANT l'importance du glutathion réduit issu de l'utilisation de certaines levures inactivées au niveau technologique,

TENANT COMPTE que les levures inactivées à teneur garantie en glutathion, utilisées dans les conditions décrites, sont considérées comme des auxiliaires technologiques,

CONSIDÉRANT les travaux du groupe d'experts « Technologie », qui ont montré que l'addition de levures inactivées à teneur garantie en glutathion réduit limite de façon significative l'évolution de la couleur du moût vers des nuances jaunes-brun, confirmant ainsi l'aptitude du glutathion à limiter les phénomènes d'oxydation,

CONSIDÉRANT que la présence, dans les moûts, de levures inactivées à teneur garantie en glutathion réduit, supérieure à celle contenue dans les levures inactivées standard permet d'optimiser l'expression de certains composés aromatiques variétaux (en particulier ceux de la famille des thiols),

DÉCIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » d'introduire au chapitre 2 de la partie II du « Code International des Pratiques Œnologiques » les pratiques et traitements œnologiques suivants,

DÉCIDE de remplacer la formulation de la prescription b) des résolutions OIV-OENO 445-2015 et OIV-OENO 446-2015 par la formulation de la prescription b) de ce projet de résolution.

Partie II

Chapitre 2 : MOÛTS

Traitement des moûts à l'aide de levures inactivées à teneur garantie en glutathion

Définition :

Ajout de levures inactivées dont le contenu cellulaire contient une teneur garantie en glutathion réduit

Objectifs :

- a. Limiter l'oxydation de certains composés aromatiques variétaux révélés par le métabolisme de la levure (en particulier les thiols).
- b. Favoriser le métabolisme des levures par l'apport de composés nutritifs naturels.

Prescriptions :

- a. Il est recommandé d'ajouter les levures inactivées à teneur garantie en glutathion au début ou pendant la fermentation alcoolique en veillant à ce que le niveau en azote assimilable soit suffisant pour éviter l'utilisation du glutathion par les levures fermentaires.
- b. La dose de glutathion utilisé, qu'elle soit ajoutée directement ou au moyen de levures à teneur garantie en glutathion, ne doit pas excéder 20mg/L, afin de prévenir tout risque de réduction et l'apparition d'un goût de levure.
- c. Les levures inactivées à teneur garantie en glutathion doivent contenir du glutathion à l'état réduit et, possiblement, les précurseurs du glutathion (la cystéine

et, notamment, la gamma glutamyl-cystéine).

- d. Les levures inactivées à teneur garantie en glutathion doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international.

Recommandation de l'OIV

Admis sous réserve de l'adoption de la monographie