

## **RESOLUTION OIV-OENO 533-2017**

### **TRAITEMENT DU VIN AVEC DES 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 2014,

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 réduit, utilisées dans les conditions décrites, sont considérées comme des auxiliaires technologiques,

CONSIDÉRANT que la présence, dans les vins, de levures inactivées à teneur garantie en glutathion réduite 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) lors de l'élevage et de la conservation du vin.

DÉCIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » d'introduire au chapitre 3 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 3 : VINS

#### Traitement des vins 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 dans les vins de certains composés aromatiques variétaux révélés par le métabolisme de la levure (en particulier les thiols)

##### Prescriptions :

- a. Il est recommandé d'ajouter les levures inactivées à teneur garantie en glutathion dès le début de l'élevage ou lors de la conservation des vins ;
- b. La dose de glutathion utilisée, qu'elle soit ajoutée directement ou à l'aide 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