



RESOLUTION OIV-OENO 445-2015

TRAITEMENT DES MOÛTS AU GLUTATHION

L'ASSEMBLEE GENERALE,

Vu l'article 2 paragraphe 2 ii 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 », qui ont montré que l'addition de glutathion permet de piéger les quinones, limitant significativement l'évolution de la couleur du moût vers des nuances jaunes-brun, confirmant l'aptitude du glutathion à limiter les phénomènes d'oxydation.

CONSIDÉRANT que la présence du glutathion dans les moûts permet de maintenir le potentiel aromatique variétal (en particulier de la famille des thiols) lors de la transformation du raisin en vin.

CONSIDÉRANT l'avis favorable donné par le groupe « Sécurité alimentaire »

DECIDE, sur proposition de la Commission II « Oenologie », d'introduire dans la partie II, chapitre 2 du "Code international des pratiques œnologiques" les pratiques et traitements œnologiques suivants:

PARTIE II

Chapitre 2: Moûts

TRAITEMENT AU GLUTATHION

Définition:

Addition de glutathion au moût.

Objectif:

Limiter l'intensité des phénomènes d'oxydation des moûts grâce à la capacité du glutathion à piéger les quinones et à réduire leur activité oxydative

Prescriptions :

- a. Il est recommandé d'ajouter le glutathion au cours de l'obtention des moûts ou au début de la fermentation alcoolique en veillant préalablement et au cours de la fermentation alcoolique à ce que le niveau en azote assimilable soit suffisant pour éviter la métabolisation du glutathion par la levure,
- b. La dose utilisée ne doit pas dépasser 20 mg/l,
- c. le glutathion doit être sous forme réduite et répondre aux prescriptions du Codex oenologique international.

Recommandation de l'OIV :

Admis.