RESOLUTION OIV-OENO 446-2015

TRAITEMENT DES VINS 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 qu'en présence de glutathion, les arômes du vin jeune (particulièrement de la famille des thiols) sont mieux préservés et que l'apparition de défauts de vieillissement - d'origine oxydative - est également retardée.

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

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

PARTIE II

Chapitre 3: Vins

TRAITEMENT AU GLUTATHION

Définition:

Addition de glutathion au vin.

Objectifs:

a. Protéger les substances aromatiques du vin (en particulier celles de la famille des thiols) de l'oxydation, grâce aux propriétés anti-oxydantes du produit.

b. Limiter la formation des composés responsables de défauts de vieillissement d'origine oxydative

Prescriptions:

Exemplaire certifié conforme Mayence, 10 juillet 2015
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

a. Il est recommandé d'ajouter le glutathion lors de la conservation et/ou du conditionnement dont la mise en bouteille du vin,

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.

Exemplaire certifié conforme Mayence, 10 juillet 2015
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015