RESOLUTION OIV-OENO 498-2013

MODIFICATIONS DES FICHES DE PRATIQUES ŒNOLOGIQUES RELATIVES AUX ENZYMES

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,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Technologie », et « Spécifications des produits œnologiques »

CONSIDÉRANT les résolutions AG 3/85-OEN, OENO 13/04, OENO 11/04, OENO 12/04, OENO 14/04, OENO 15/04, OENO 16/04, OENO 17/04 et OENO 18/04 adoptées par l'OIV,

DÉCIDE, sur proposition de la Commission II « Œnologie », d'introduire les modifications suivantes dans les différentes fiches de pratiques œnologiques relatives aux enzymes figurant dans le Code international des pratiques œnologiques

TITRE ACTUEL	NOUVEAU TITRE	MODIFICATIONS PROPOSÉES

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Chapitre Raisins : Fiche 1.13 : Utilisation d'enzymes pour la macération	Chapitre Raisins : Fiche 1.13 Utilisation d'enzymes pour améliorer le processus de macération du raisin, l'extraction du jus et des autres composés du raisin (OENO 13/04)	**Définition** : Addition au raisin de préparations enzymatiques contenant des activités catalysant la dégradation des macromolécules structurantes des parois cellulaires du raisin, notamment la cellulose, les pectines avec leurs chaînes latérales, les hémicelluloses, les glycoprotéines et diverses fractions protéiques. Les activités enzymatiques impliquées dans la macération des baies de raisin sont notamment les polygalacturonases, les pectine lyases, les pectine méthylestérases, les arabinases, les galactanases, les rhamnogalacturonases, les cellulases et les hémicellulases. **Objectifs** : sans modification (revoir la numérotation) **Prescription** : sans modification

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Chapitre : Moût Fiche 2.1.4 Utilisation d'enzymes pour la clarification (OENO 11/04)	Chapitre Moûts : Fiche 2.1.4 Titre : sans modification	**Définition** : Addition au moût de préparations enzymatiques contenant des activités catalysant la dégradation des macromolécules du raisin qui sont passées dans le moût au cours des opérations d'extraction du jus, ainsi que des bêta glucanes produites par le champignon Botrytis cinerea. Les activités enzymatiques impliquées dans la clarification des moûts sont notamment les polygalacturonases, les pectine lyases, les pectine méthylestérases et, dans une moindre mesure les arabinanases, les galactanases, les rhamnogalacturonases, les cellulases, les hémicellulases ainsi que les β-glucanases si les moûts sont issus de vendanges botrytisées. **Objectifs** : sans modification **Prescription** : sans modification

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Chapitre : Moût Fiche 2.1.18 Utilisation d'enzymes pour améliorer la filtrabilité (OENO 14/04)	Chapitre : Moût Fiche 2.1.18 Titre : sans modification	**Définition** : Addition au moût de préparations enzymatiques contenant des activités catalysant la dégradation des macromolécules colmatantes du raisin qui sont passées dans le moût au cours des opérations d'extraction du jus. Les activités enzymatiques impliquées dans l'amélioration de la filtrabilité des moûts sont notamment les polygalacturonases, les pectine lyases, les pectine méthylestérases et, dans une moindre mesure les arabinanases, les galactanases, les rhamnogalacturonases, les cellulases et les hémicellulases, ainsi que les □-glucanases si les moûts sont issus de vendanges botrytisées. **Objectifs** : sans modification **Prescription** : sans modification
Chapitre : Moût Fiche 2.1.19 Utilisation d'enzymes pour la libération de substances aromatiques (OENO 16/04)	Chapitre : Moût Fiche 2.1.19 Titre : sans modification	**Définition** : Addition au moût de préparations enzymatiques contenant des activités catalysant l'hydrolyse de la partie osidique des substances aromatiques glycosylées (précurseurs d'arômes) du raisin, tels les terpènes glycosylés. Les activités enzymatiques impliquées dans la libération de substances aromatiques sont des glycosidases et des glucosidases. En fonction du degré d'inhibition causé par le glucose, ces enzymes sont susceptibles de ne devenir actives qu'une fois la fermentation achevée. **Objectifs** : contribuer à révéler le potentiel aromatique du moût **Prescription** : sans modification

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Chapitre : Vins Fiche 3.2.11 Utilisation d'enzymes pour la clarification des vins (OENO 12/04)	Chapitre : Vins Fiche 3.2.11 Titre : sans modification	**Définition** : Addition au vin de préparations enzymatiques contenant des activités catalysant la dégradation des macromolécules du raisin qui sont passées dans le moût, puis dans le vin, ainsi que des macromolécules d'origine bactérienne et fongique. Les activités enzymatiques impliquées dans la clarification des vins sont notamment les polygalacturonases, les pectine lyases, les pectine méthylestérases et, dans une moindre mesure les arabinanases, les galactanases, les rhamnogalacturonases, les cellulases et les hémicellulases, ainsi que les β-glucanases, surtout si les vins sont issus de vendanges botrytisées. **Objectifs** : sans modification **Prescription** : sans modification

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Chapitre : Vins Fiche 3.2.8 Utilisation d'enzymes pour améliorer la filtrabilité (OENO 15/04)	Chapitre : Vins Fiche 3.2.8 Utilisation d'enzymes pour améliorer la filtrabilité des vins (OENO 15/04)	**Définitions** : Addition au vin de préparations enzymatiques contenant des activités catalysant la dégradation des macromolécules colmatantes du raisin, qui sont passées dans le moût, puis dans le vin au cours des opérations de vinification, ainsi que des macromolécules colmatantes d'origine bactérienne et fongique. Les activités enzymatiques impliquées dans l'amélioration de la filtrabilité des vins sont notamment les arabinanases, les galactanases, les rhamnogalacturonases et les hémicellulases et, dans une moindre mesure, les polygalacturonases, les pectine lyases, les pectine méthylestérases , ainsi que les β-glucanases si les vins sont issus de vendanges botrytisées, ou ont une teneur élevée en glucanes de paroi de levures. **Objectifs** : sans modification **Prescription** : sans modification

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Chapitre vins Fiche 3.2.9 Utilisation d'enzymes pour la libération de substances aromatiques (OENO 17/04)	Chapitre vins Fiche 3.2.9 Utilisation d'enzymes pour la libération de composés d'arômes à partir de précurseurs glycosylés (OENO 17/04)	**Définition** : Addition au vin de préparations enzymatiques contenant des activités catalysant l'hydrolyse de la partie osidique de substances aromatiques glycosylées (précurseurs d'arômes) du raisin qui sont passées dans le moût, puis dans le vin au cours des opérations de vinification. Les activités enzymatiques impliquées dans la libération de substances aromatiques sont des glycosidases et des glucosidases. **Objectifs** : contribuer à révéler le potentiel aromatique du vin. **Prescription** : sans modification
Chapitre vins Fiche 3.5.7 Traitement par les glucanases (AG 3/85-OEN)	Chapitre vins Fiche 3.5.7 Traitement par les β-glucanases (AG 3/85-OEN)	**Définition** : Addition au vin d'une préparation enzymatique contenant des activités catalysant la dégradation des bêta glucanes produits dans la baie du raisin par le champignon Botrytis cinerea (pourriture noble, pourriture grise). Les activités enzymatiques impliquées dans la dégradation des β -glucanes de botrytis cinerea sont des β -glucanases de type β-1,3 et 1,6. Les β -glucanases, y compris les β-1,3-glucanases sont également à même de dégrader les β-glucanes libérés par les levures de type saccharomyces au cours de la fermentation alcoolique et lors de l'élevage du vin sur lies. **Objectifs** : améliorer la clarification et la filtrabilité des vins **Prescription** : sans modification

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Chapitre vins Fiche 3.2.10 Utilisation d'enzymes pour améliorer la solubilisation de composés levuriens (OENO 18/04)	Chapitre vins Fiche 3.2.10 Titre : sans modification	**Définition** : sans modification **Objectifs** : sans modification **Prescription** : sans modification

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013