RÉSOLUTION OIV-OENO 489-2012

DÉTERMINATION DE L'ACTIVITÉ β-D-GLUCOSIDASE DANS LES PRÉPARATIONS ENZYMATIQUES - RÉVISION DE LA MONOGRAPHIE (OENO 5/2007)

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 iv 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 « Spécification des produits œnologiques »,

CONSIDÉRANT la résolution OENO 5/2007 adoptée par l'OIV,

DÉCIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de modifier la résolution OENO 5/2007 publiée dans le Codex Œnologique International conformément aux modifications suivantes :

Détermination de l'activité glucosidase dans les préparations enzymatiques

Introduction

Les enzymes de type glycosidases sont utilisées pour la révélation des arômes des vins à partir de leurs précurseurs glycosylés.

Les molécules aromatiques sont en partie sous forme d'hétérosides ; la plupart d'entre elles sont liées à du glucose ; la mesure de l'activité enzymatique capable de couper cette liaison spécifique fait l'objet d'une description sous « activité □-D-glucosidase ». Toutefois, cette activité n'est pas réellement opérante si le glucose est lui-même lié à un autre sucre (ce qui est le cas pour la majorité de ces précurseurs aromatiques). Il s'agit essentiellement de l'apiose, de l'arabinose, du rhamnose et du xylose.

Afin de mesurer la réelle efficacité de la préparation enzymatique pour révéler le potentiel aromatique du raisin ou du vin, il convient de compléter la mesure relative à l'activité ß-D-glucosidase par la mesure des activités apiofuranosidase, arabinofuranosidase, ß-D-galactosidase, rhamnosidase, xylosidase.

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

Détermination de l'activité glucosidase dans les préparations enzymatiques

(activité β-D-glucosidase)
(EC 3.2.1.21 – CAS n°. 9001-22-3)
(OENO 5/2007)

Spécifications générales

Ces enzymes sont généralement présentes parmi d'autres activités, au sein d'un complexe enzymatique. Sauf indication contraire, les spécifications doivent être conformes à la résolution OIV/OENO 365/2009 relative aux spécifications générales des préparations enzymatiques qui figure dans le Codex Œnologique International.

1. Origine

Référence est faite au paragraphe 5 « Sources d'enzymes et milieux de fermentation » de la monographie générale sur les préparations enzymatiques.

Les préparations enzymatiques contenant ces activités sont produites par fermentations directes d'Aspergillus niger.

2. Domaines d'applications

Référence est faite au Code International des Pratiques Œnologiques, OENO 16/04 et 17/04.

Les enzymes du type glucosidase sont utilisées pour révéler et rehausser les arômes des vins. Cela est réalisé au travers de l'hydrolyse de leurs précurseurs d'arômes glycolysés. Les enzymes peuvent également être ajoutées avant la fin de la fermentation alcoolique, mais ne deviendront actives qu'uniquement après finalisation de la fermentation alcoolique.

Les points suivants sont maintenus inchangés :

3. Principe
4. Appareillage
5. Produits
6. Solutions

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

7. Préparation de la gamme étalon de p-nitrophénol (p-Np) de 0 à 50 μg/mL
8. Préparation de l'échantillon
9. Mode opératoire
10. Calculs
11. Caractéristiques

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012