RISOLUZIONE OIV-OENO 541A-2021

UTILIZZO DI ASPERGILLOPEPSINA I PER RIMUOVERE LE PROTEINE RESPONSABILI DELLA CASSE PROTEICA NEL MOSTO D'UVA

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO L'ARTICOLO 2, paragrafo 2 b) ii dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

SU PROPOSTA del Gruppo di esperti "Tecnologia",

CONSIDERATO il parere del Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare",

DECIDE, facendo seguito alla proposta avanzata dalla Commissione II "Enologia", di inserire nella parte II del Codice internazionale delle pratiche enologiche, le seguenti pratiche e trattamenti enologici:

Titolo : Utilizzo di Aspergillopepsina I per rimuovere le proteine responsabili della casse proteica nel mosto d'uva.

Definizione:

Aggiunta di Aspergillopepsina I da Aspergillus spp. al mosto d'uva al fine di rimuovere le proteine responsabili della casse proteica.

Obiettivo:

Prevenire la casse proteica nei vini bianchi, rosé fermi e spumanti.

Prescrizioni:

a. Aggiungere il preparato contenente Aspergillopepsina I al mosto prima dell'avvio della fermentazione.

b. Successivamente all'aggiunta del preparato contenente Aspergillopepsina I, si deve sottoporre il mosto a un breve riscaldamento, che contribuisce alla denaturazione delle proteine responsabili della casse proteica, ne consente la degradazione enzimatica mediante proteasi e causa la denaturazione delle proteasi stesse.

Questo singolo trattamento termico deve tener conto:

Esemplare certificato conforme Parigi, riunione ibrida, 12 Luglio 2021
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2021

- dell'attività del preparato contenente Aspergillopepsina I in funzione della temperatura,
- della quantità di Aspergillopepsina I utilizzata,
- della temperatura minima del trattamento, che deve essere pari o superiore alla temperatura di denaturazione delle proteine, generalmente compresa tra 60 °C e 75 °C,
- della durata del riscaldamento, generalmente pari a circa 1 minuto; una durata eccessiva del riscaldamento potrebbe avere effetti negativi sulle caratteristiche organolettiche.

La perdita della struttura tridimensionale delle TLP (proteine taumatina-simili) è reversibile, il trattamento termico deve quindi avvenire contemporaneamente all'aggiunta degli enzimi per garantire risultati ottimali.

c. Raffreddare il mosto a una temperatura adeguata prima dell'inoculo dei lieviti.
d. Eseguire una filtrazione per rimuovere le proteine residue (comprese le proteasi aggiunte e altre proteine)
e. Gli enzimi utilizzati devono essere conformi alle prescrizioni del Codex enologico internazionale.

Raccomandazione dell'OIV:

Ammesso.

Esemplare certificato conforme Parigi, riunione ibrida, 12
Luglio 2021
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2021