RISOLUZIONE OIV-OENO 674-2022

AGGIORNAMENTO DELLA MONOGRAFIA SUGLI ESTRATTI DI LIEVITO CONTENENTI MANNOPROTEINE (COEI-1-MANPRO)

AVVERTENZA: questa risoluzione modifica la monografia e la risoluzione seguenti:
COEI-1-MANPRO
OENO 26/2004

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO l'articolo 2, paragrafo 2 iv dell'Accordo del 3 aprile 2001 che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Specificazione dei prodotti enologici",

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di aggiornare la risoluzione OENO 26-2004 e, di conseguenza, la monografia COEI-1-MANPRO del capitolo I del *Codex enologico internazionale* come segue:

AGGIORNAMENTO DELLA MONOGRAFIA SUGLI ESTRATTI DI LIEVITO CONTENENTI MANNOPROTEINE (COEI-1-MANPRO)

Il titolo della monografia è modificato in : *estratti di lievito contenenti mannoproteine*

La seguente frase è aggiunta al punto 3.2:

La solubilità in acqua si determina confrontando la sostanza secca totale (SS) e la sostanza secca residua dopo lavaggio a caldo (SS insolubile), secondo il metodo descritto nell'allegato 2. La percentuale di sostanza secca insolubile deve essere inferiore o uguale all'1% ± 0,5.

Il punto 3.3 è eliminato.

Il punto 5 è modificato come segue (le parti in corsivo sono quelle aggiunte):

Le mannoproteine solide devono essere conservate al riparo dall'umidità, in un imballaggio chiuso e in locali temperati.

Il seguente allegato 2 va aggiunto alla monografia (allegato 2):

Esemplare certificato conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2022

Allegato 2

DETERMINAZIONE DELLA PERCENTUALE DI SOSTANZA SECCA INSOLUBILE

1. Principio

L'analisi consiste nel confrontare la sostanza secca totale (SS) del preparato di mannoproteine di lieviti con la sostanza secca residua dopo lavaggio a caldo (SS insolubile).

2. Apparecchiatura e reagenti

2.1. Centrifuga da 4200 rpm (6000g) e accessori

2.2. Bilancia con una precisione di 0,1 mg

2.3. Stufa a 105 °C ± 1 °C

3. Procedimento

Ottenimento della frazione insolubile del preparato di mannoproteine di lieviti.

- In un tubo da centrifuga tarato, porre circa 10 g del preparato di mannoproteine di lieviti precedentemente posto in stufa a 105 °C fino al raggiungimento di un peso costante. Annotare il peso esatto (M1).
- Sospendere in acqua calda (70-80 °C).
- Mescolare.
- Centrifugare per 10 min a 4200 rpm (6000g).
- Eliminare il surnatante, risospendere in acqua calda e centrifugare per 10 min a 4200 rpm.
- Ripetere l'operazione una terza volta.
- Porre il tubo da centrifuga tarato contenente il precipitato in stufa a 105 °C fino

Esemplare certificato conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2022

al raggiungimento di un peso costante e pesare. Annotare il peso. Sia M2 il peso del residuo di preparato di mannoproteine di lieviti che costituisce la SS insolubile.

4. Calcoli

Percentuale di sostanza secca insolubile (% SS insolubile) = (M2/M1) × 100

Esemplare certificato conforme Ensenada, 4 novembre 2022
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Pau ROCA

© OIV 2022