

RISOLUZIONE OIV-OENO 532-2017

TRATTAMENTO DEI MOSTI MEDIANTE LIEVITI INATTIVATI A TENORE GARANTITO DI GLUTATIONE

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,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia", condotti nelle riunioni di marzo 2012 e marzo 2013 e relativi all'applicazione di lieviti inattivati ricchi di glutatione durante la fermentazione,

CONSIDERATI i lavori dei gruppi di esperti "Tecnologia" e "Specificazione dei prodotti enologici", condotti nelle riunioni di marzo e aprile 2016, da cui è emerso che è inopportuno qualificare questi lieviti inattivati come "ricchi di glutatione", visto il loro scarso contenuto di glutatione,

CONSIDERATO il parere del Gruppo di esperti "Sicurezza alimentare", espresso nella riunione del 2013 e confermato nella riunione del 2017,

CONSIDERATO che alla dose proposta (20 mg/L) non sussiste alcun rischio per la salute, ma che a dosi superiori a 1 g/L possono manifestarsi alcuni effetti tossicologici del glutatione,

CONSIDERATA l'importanza a livello tecnologico del glutatione ridotto derivante dall'utilizzo di alcuni lieviti inattivati,

TENUTO CONTO che lieviti inattivati a tenore garantito di glutatione ridotto, utilizzati nelle condizioni descritte, sono da considerare come coadiuvanti,

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia", dai quali si evince che l'aggiunta di lieviti inattivati a tenore garantito di glutatione ridotto limita significativamente lo sviluppo del colore del mosto verso sfumature giallo-brune, confermando la capacità del glutatione di limitare i fenomeni ossidativi,

CONSIDERATO che la presenza nei mosti di lieviti inattivati a tenore garantito di glutatione ridotto superiore a quello dei lieviti inattivati standard permette di conservare il potenziale di alcuni composti aromatici (in particolare quelli della famiglia dei tioli),

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di inserire nella parte II, capitolo 2 del Codice internazionale delle pratiche enologiche le pratiche e i trattamenti enologici seguenti,

DECIDE di sostituire il testo della prescrizione b) delle risoluzioni OIV-OENO 445-2015 e OIV-OENO 446-2015 con il testo della prescrizione b) del presente progetto di risoluzione.

Parte II

Capitolo 2: MOSTI

Trattamento dei mosti mediante lieviti inattivati a tenore garantito di glutazione

Definizione:

Aggiunta di lieviti inattivati le cui cellule contengono un tenore garantito di glutazione ridotto.

Obiettivi:

- a. Limitare l'ossidazione di alcuni composti aromatici varietali liberati dal metabolismo del lievito (in particolare i tioli);
- b. favorire il metabolismo dei lieviti attraverso l'apporto di composti nutritivi naturali.

Prescrizioni:

- a. Si raccomanda di aggiungere i lieviti inattivati a tenore garantito di glutazione all'inizio o durante la fermentazione alcolica, facendo attenzione che il livello di azoto assimilabile sia sufficiente a evitare l'utilizzo del glutazione da parte dei lieviti fermentativi;
- b. la dose utilizzata di glutazione, apportata direttamente o tramite i lieviti a tenore garantito di glutazione, non deve superare i 20 mg/L per evitare qualsiasi rischio di riduzione nonché la comparsa di sapore di lievito;
- c. i lieviti inattivati a tenore garantito di glutazione devono contenere glutazione in forma ridotta, che può essere presente insieme ai suoi precursori: la cisteina e, in particolare, la gamma glutamil-cisteina;



- d. i lieviti inattivati a tenore garantito di glutatione devono essere conformi alle prescrizioni del Codex enologico internazionale.

Raccomandazione dell'OIV:

Ammesso sotto riserva dell'adozione della monografia.