RISOLUZIONE OIV-OENO 533-2017

TRATTAMENTO DEI VINI 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 2014,

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,

CONSIDERATO che la presenza nei vini di lieviti inattivati con 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) durante l'affinamento e la conservazione del vino,

DECIDE, su proposta della Commissione II "Enologia", di inserire nella parte II, capitolo 3 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.

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017

Parte II

Capitolo 3: VINI

Trattamento dei vini mediante lieviti inattivati a tenore garantito di glutatione

Definizione:

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

Obiettivi:

a. Limitare l'ossidazione nei vini di alcuni composti aromatici varietali liberati dal metabolismo del lievito (in particolare i tioli).

Prescrizioni:

a. Si raccomanda di aggiungere i lieviti inattivati a tenore garantito di glutatione all'inizio dell'affinamento o durante la conservazione dei vini;

b. la dose utilizzata di glutatione, apportata direttamente o tramite i lieviti a tenore garantito di glutatione, 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 glutatione devono contenere glutatione 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 .

Esemplare certificato conforme Sofia, 2 giugno 2017
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2017