

## **RISOLUZIONE OIV-OENO 445-2015**

### **TRATTAMENTO DEI MOSTI CON IL GLUTATIONE**

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

CONSIDERANDO i lavori del Gruppo di esperti "Tecnologia", dai quali si evince che l'aggiunta del glutatione permette di catturare i chinoni e limita fortemente l'evoluzione del colore del mosto verso tonalità giallo-brune, confermando la capacità del glutatione di limitare i fenomeni ossidativi,

CONSIDERATO che la presenza del glutatione nei mosti permette di conservare il potenziale aromatico varietale (in particolare della famiglia dei tioli) durante la trasformazione dell'uva in vino,

CONSIDERATO il parere favorevole espresso dal Gruppo "Sicurezza alimentare",

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:

## **PARTE II**

### **Capitolo 2: Mosti**

#### **TRATTAMENTO CON IL GLUTATIONE**

##### **Definizione:**

Aggiunta di glutatione al mosto.

##### **Obiettivo:**

Limitare l'intensità dei fenomeni ossidativi dei mosti grazie alla capacità del glutatione di

catturare i chinoni e di ridurre la loro attività ossidante;



## **Prescrizioni:**

- a. Si raccomanda di aggiungere il glutatione durante l'ottenimento dei mosti o all'inizio della fermentazione alcolica, verificando in anticipo e nel corso della fermentazione alcolica che il livello di azoto assimilabile sia sufficiente a evitare l'utilizzo del glutatione da parte del lievito;
- b. la dose utilizzata non deve superare i 20 mg/L;
- c. il glutatione deve trovarsi in forma ridotta ed essere conforme alle prescrizioni del Codex enologico internazionale.

## **Raccomandazione dell'OIV:**

Ammesso.