RISOLUZIONE OIV-OENO 446-2015

TRATTAMENTO DEI VINI 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,

CONSIDERATO che, in presenza del glutatione, si ha una migliore conservazione degli aromi del vino giovane (in particolare della famiglia dei tioli), nonché un ritardo nella comparsa dei difetti di invecchiamento di origine ossidativa,

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

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

PARTE II

Capitolo 3: Vini

TRATTAMENTO CON GLUTATIONE

Definizione:

Aggiunta di glutatione al vino.

Obiettivi:

a. Proteggere dall'ossidazione le sostanze aromatiche del vino (in particolare quelle della famiglia dei tioli) grazie alle proprietà antiossidanti del prodotto;

b. limitare la formazione dei composti responsabili dei difetti di invecchiamento di origine ossidativa;

Prescrizioni:

Esemplare certificato conforme Mainz, 10 luglio 2015
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015

a. Si raccomanda di aggiungere il glutatione al momento della conservazione e/o del condizionamento, compreso l'imbottigliamento del vino;

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.

Esemplare certificato conforme Mainz, 10 luglio 2015
Il Direttore Generale dell'OIV
Segretario dell'Assemblea Generale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2015