

RISOLUZIONE OIV-OENO 740-2024

AGGIORNAMENTO DELLE MONOGRAFIE SUI PRODOTTI PRIMARI E SECONDARI DEI LIEVITI NON-SACCHAROMYCES

ATTENZIONE: La presente risoluzione modifica le risoluzioni seguenti:

- OIV-OENO 674-2022 ESTRATTI DI LIEVITO CONTENENTI MANNOPROTEINE
- OIV-OENO 452-2012 ESTRATTI PROTEICI DEI LIEVITI (EPL)
- OIV-OENO 459-2013 LIEVITI INATTIVATI
- OIV-OENO 496-2013 AUTOLISATI DI LIEVITO
- OIV-OENO 497-2013 PARETI CELLULARI DI LIEVITO – Codex (SCORZE DI LIEVITO)

L'ASSEMBLEA GENERALE,

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

CONSIDERATI i lavori del Gruppo di esperti "Microbiologia",

CONSIDERATA la monografia COEI-1-NOSACC sui lieviti selezionati non-*Saccharomyces*,

CONSIDERATA la monografia COEI-1-LEVGLU sui lieviti inattivati a tenore garantito di glutazione,

CONSIDERATI i più recenti studi condotti su prodotti primari e secondari dei lieviti non-*Saccharomyces*,

SU PROPOSTA della Commissione "Enologia",

DECIDE di modificare la risoluzione OIV-OENO 674-2022 e, di conseguenza, la monografia COEI-1-MANPRO, aggiungendo al punto 1. "Oggetto, origine e campo di applicazione" il testo in grassetto ed eliminando il testo barrato come segue:

- Le mannoproteine sono estratte dalle pareti cellulari dei lieviti *Saccharomyces eerevisiae* **spp. o non-Saccharomyces** mediante metodi fisico-chimici o enzimatici.

DECIDE di modificare la risoluzione OIV-OENO 452-2012 e, di conseguenza, la monografia COEI-1-EPLV, aggiungendo al punto 1. "Oggetto, origine e campo di applicazione" il testo in grassetto come segue:

- Le proteine degli estratti proteici dei lieviti derivano principalmente dal citoplasma del lievito **dei lieviti *Saccharomyces* spp. o non-*Saccharomyces*.**

DECIDE di modificare la risoluzione OIV-OENO 459-2013 e, di conseguenza, la monografia COEI-1-INAYEA, aggiungendo al punto 1. Oggetto, origine e campo di applicazione, il testo in grassetto come segue:

- Sono prodotti da biomasse ~~dei~~ **di *Saccharomyces* spp. o non-*Saccharomyces*,** inattivate tramite calore e/o variazione del pH.

DECIDE di modificare la risoluzione OIV-OENO 496-2013 e, di conseguenza, la monografia COEI-1-AUTLYS, aggiungendo al punto 1. “Oggetto, origine e campo di applicazione” il testo in grassetto come segue:

- Derivano dalla biomassa dei lieviti appartenenti al genere *Saccharomyces* spp. **o non-*Saccharomyces*.**

DECIDE di modificare la risoluzione OIV-OENO 497-2013 e, di conseguenza, la monografia COEI-1-YEHULL, aggiungendo al punto 1. “Oggetto, origine e campo di applicazione” il testo in grassetto come segue:

- Le pareti cellulari di lievito si ottengono dai lieviti *Saccharomyces* spp. **o non-*Saccharomyces*.**