RESOLUTION OIV-OENO 541A-2021

VERWENDUNG VON ASPERGILLOPEPSIN I ZUR BESEITIGUNG VON TRÜBUNGSBILDENDEN PROTEINEN IN TRAUBENMOST

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 b) ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

AUF VORSCHLAG der Sachverständigengruppe „Technologie“,

IN ANBETRACHT der Stellungnahme der Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil II des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis durch folgende Verfahren und önologische Behandlungen zu ergänzen:

Titel : Verwendung von Aspergillopepsin I zur Beseitigung von trübungsbildenden Proteinen in Traubenmost

Definition:

Zugabe von Aspergillopepsin I aus Aspergillus spp. zu Traubenmost zur Beseitigung trübungsbildender Proteine

Ziel:

Verhinderung der Eiweißtrübung von stillen Weiß- und Roséweinen sowie Schaumweinen

Vorschriften:

a. Die Zugabe des Präparats Aspergillopepsin I zu Most erfolgt vor Einleitung der Gärung.

b. Nach Zugabe des Präparats Aspergillopepsin I muss eine Kurzzeiterhitzung des Mosts durchgeführt werden, da sie zur Entfaltung trübungsbildender Proteine beiträgt, ihren enzymatischen Abbau durch Proteasen erleichtert und eine

Beglaubigte Ausführung Hybridsitzung in Paris, 12 Juli 2021
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung
Pau ROCA

© OIV 2021

Denaturierung der Protease bewirkt.

Bei dieser einmaligen Wärmebehandlung ist folgendes zu berücksichtigen:

- die Aktivität des Präparats Aspergillopepsin I in Bezug auf die Temperatur,
- die Menge des verwendeten Aspergillopepsins I,

Die Behandlungstemperatur sollte mindestens der Denaturierungstemperatur der Proteine entsprechen oder darüber liegen, in der Regel beträgt sie zwischen 60 und 75° C.

- Die Erhitzungsdauer beträgt in der Regel etwa 1 Minute. Eine zu lange Erhitzungsdauer kann negative sensorische Auswirkungen haben.

Der Verlust der dreidimensionalen Konformation der TLP (Thaumatin-ähnliche Proteine) ist reversibel, daher muss die Erwärmung für eine optimale Wirksamkeit zeitgleich mit der Zugabe der Enzyme erfolgen.

c. Der Most wird vor der Beimpfung mit Hefen auf eine geeignete Temperatur abgekühlt.

d. Zur Beseitigung von Restproteinen (einschließlich hinzugefügter Proteasen oder anderer Proteine) muss eine Filtration durchgeführt werden.

e. Die verwendeten Enzyme müssen den Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zulässig

© OIV 2021