

RESOLUTION OIV-OENO 532-2017

BEHANDLUNG VON MOSTEN MIT INAKTIVIERTEN HEFEN, DIE EINEN GARANTierten GEHALT AN GLUTATHION AUFWEISEN

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,

GESTÜTZT auf die Sitzungsarbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“ vom März 2012 und März 2013 hinsichtlich der Verwendung von inaktivierten glutathionreichen Hefen bei der Gärung,

GESTÜTZT auf die Sitzungsarbeiten der Sachverständigengruppen „Technologie“ und „Spezifikationen önologischer Erzeugnisse“ von März und April 2016 hinsichtlich dessen, dass diese inaktivierten Hefen einen zu geringen Glutathiongehalt aufweisen, um den Begriff „glutathionreich“ rechtfertigen zu können,

GESTÜTZT auf die Stellungnahme der Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“ von 2013, die 2017 bestätigt wurde,

IN ANBETRACHT, dass bei der vorgeschlagenen Dosierung (20 mg/L) kein Risiko für die menschliche Gesundheit besteht, aber gewisse toxikologische Wirkungen des Glutathions bei Dosen von über 1 g/L auftreten können,

IN ANBETRACHT der technologischen Bedeutung von reduziertem Glutathion, das aus bestimmten inaktivierten Hefen gewonnenen wird,

UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DESSEN, dass inaktivierte Hefen, die einen garantierten Gehalt an Glutathion aufweisen und unter den aufgeführten Bedingungen verwendet werden, als technologisches Hilfsmittel betrachtet werden,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“, die zeigen, dass durch die Zugabe von inaktivierten Hefen, die einen garantierten Gehalt an reduziertem Glutathion aufweisen, die Entstehung von gelbbraunen Farbnuancen bei Most erheblich eingeschränkt wird, wodurch die Fähigkeit von Glutathion, Oxydationsphänomene einzuschränken, bestätigt wird,

ANGESICHTS dessen, dass durch in Mosten vorhandene inaktivierte Hefen, die einen garantierten höheren Gehalt an reduziertem Glutathion als inaktivierte Standardhefen aufweisen, das Potential von bestimmten sortentypischen aromatischen Verbindungen (insbesondere der Familie der Thiole) erhalten werden kann,

BESCHLIESST, auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, Teil II Kapitel 2 des Internationalen Kodex der önologischen Praxis durch folgende önologische Verfahren

und Behandlungen zu ergänzen,

BESCHLIESST, die Vorschrift b) der Resolutionen OIV-OENO 445-2015 und OIV-OENO 446-2015 durch den Wortlaut unter Punkt b) der vorliegenden Resolution zu ersetzen.

Teil II

Kapitel 2: Moste

Behandlung von Mosten mit inaktivierten Hefen, die einen garantierten Gehalt an Glutathion aufweisen

Definition:

Zugabe von inaktivierten Hefen, deren Zellen einen garantierten Gehalt an reduziertem Glutathion aufweisen.

Ziele:

- a. Einschränkung der Oxydation von bestimmten sortentypischen aromatischen Verbindungen, die durch den Hefestoffwechsel entstehen (insbesondere Thiole).
- b. Förderung des Hefestoffwechsels durch Zugabe von natürlichen Nährstoffverbindungen.

Vorschriften:

- a. Es wird empfohlen, inaktivierte Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion zu Beginn oder während der alkoholischen Gärung zuzugeben, wobei darauf zu achten ist, dass assimilierbarer Stickstoff ausreichend vorhanden ist, um zu verhindern, dass das Glutathion von den Gärhefen verbraucht wird.
- b. Die direkte Zugabe von Glutathion oder die indirekte Zugabe durch Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion darf 20 mg/L nicht überschreiten.
- c. Inaktivierte Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion müssen reduziertes Glutathion enthalten. Es können auch seine Vorläufer Cystein und insbesondere

Gamma-Glutamylcystein vorhanden sein.

- d. Inaktivierte Hefen mit einem garantierten Gehalt an Glutathion müssen den Vorschriften des Internationalen önologischen Kodex entsprechen.

Empfehlung der OIV:

Zugelassen vorbehaltlich der Annahme der Monographie.