

## **RESOLUCION OIV-OENO 445-2015**

### **TRATAMIENTO DE LOS MOSTOS CON GLUTATIÓN**

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2 párrafo 2 ii del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos "Tecnología", que demuestran que añadir glutatión permite atrapar las quinonas y limita significativamente la evolución del color del mosto hacia tonos con matices de amarillo y pardo, lo que confirma la capacidad del glutatión para limitar los fenómenos de oxidación,

CONSIDERANDO que la presencia del glutatión en los mostos permite mantener el potencial aromático varietal (especialmente de la familia de los tioles) durante el proceso de transformación de la uva en vino,

CONSIDERANDO la opinión favorable del Grupo "Seguridad Alimentaria",

DECIDE, por propuesta de la Comisión II "Enología", introducir en la parte II, capítulo 2 del Código Internacional de Prácticas Enológicas las prácticas y tratamientos enológicos siguientes:

#### **PARTE II**

#### **Capítulo 2: Mostos**

#### **TRATAMIENTO CON GLUTATIÓN**

##### **Definición:**

Adición de glutatión al mosto.

##### **Objetivo:**

Limitar la intensidad de los fenómenos de oxidación de los mostos gracias a la capacidad del glutatión para atrapar las quinonas y reducir su actividad oxidante.

## Prescripciones:

- a. Se recomienda agregar el glutatión durante el proceso de obtención de los mostos o al inicio de la fermentación alcohólica y tener en consideración antes y durante el proceso de fermentación alcohólica que el nivel de nitrógeno asimilable deberá ser suficiente como para evitar la metabolización del glutatión por parte de la levadura,
- b. la dosis utilizada no debe exceder los 20 mg/L,
- c. el glutatión deberá estar en estado reducido y responder a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

## Recomendación de la OIV:

Aceptado.