



RESOLUCIÓN OIV-OENO 498-2013

MODIFICACIÓN DE LAS FICHAS DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS RELATIVAS A LAS ENZIMAS

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 de los grupos de expertos "Tecnología" y "Especificación de los productos enológicos"

CONSIDERANDO las resoluciones Oeno 3/85, Oeno 13/04, Oeno 11/04, Oeno 12/04, Oeno 14/04, Oeno 15/04, Oeno 16/04, Oeno 17/04 y Oeno 18/04, adoptadas por la OIV,

DECIDE, por propuesta de la Comisión II "Enología", introducir las siguientes modificaciones en las diferentes fichas de prácticas enológicas relativas a las enzimas que figuran en el Código internacional de las prácticas enológicas.

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

TÍTULO ACTUAL	TÍTULO NUEVO	MODIFICACIONES PROPUESTAS
<p>Capítulo: Uvas Ficha 1.13 Utilización de enzimas para la maceración de la uva</p>	<p>Capítulo: Uvas Ficha 1.13 Utilización de enzimas para mejorar el proceso de maceración de la uva, la extracción del zumo y otros compuestos de la uva (Oeno 13/04)</p>	<p>Definición: Adición a la uva de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la degradación de macromoléculas estructurales de las paredes celulares de la uva, principalmente, la celulosa, las pectinas con sus cadenas laterales, las hemicelulasas, las glicoproteínas y distintas fracciones de proteínas. De entre las actividades enzimáticas incluidas en el proceso de maceración de la uva destacan particularmente las poligaracturonasas, las pectato liasas, las pectinmetilesterasas, las arabinasas, las galactanasas, las ramnogalaturonasas, las celulasas y las hemicelulasas.</p> <p>Objetivos: sin modificaciones (revisar la numeración) Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Mostos Ficha 2.1.4 Utilización de enzimas para la clarificación (Oeno 11/04)</p>	<p>Capítulo: Mostos Ficha 2.1.4 Título: Sin modificaciones</p>	<p>Definición: Adición al mosto de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la degradación de macromoléculas de la uva, que hayan pasado al mosto como consecuencia de las operaciones de extracción de zumo, así como de β-glucanos producidos por el hongo <i>Botrytis cinérea</i>. De entre las actividades enzimáticas incluidas en la clarificación del vino, destacan particularmente las poligaracturonasas, las pectato liasas, las pectinmetilesterasas y en menor grado las arabinasas, las galactanasas, las ramnogalaturonasas, las celulasas y las hemicelulasas, así como las β-glucanasas, sobre todo si el vino procede de uvas botritizadas.</p>

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

		<p>Objetivos: sin modificaciones Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Mostos Ficha 2.1.18 Utilización de enzimas para mejorar la filtrabilidad (Oeno 14/04)</p>	<p>Capítulo: Mostos Ficha 2.1.18 Título: Sin modificaciones</p>	<p>Definición: Adición al mosto de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la degradación de macromoléculas de la uva que causen obstrucciones y que hayan pasado al mosto como consecuencia de las operaciones de extracción de zumo. De entre las actividades enzimáticas incluidas en la mejora de filtrabilidad del mosto destacan particularmente las pectinmetilesterasas y en menor grado las arabinasas, las galactanasas, las ramnogalaturonasas, las celulasas y las hemicelulasas, así como las β-glucanasas, sobre todo si el mosto procede de uvas botritizadas</p> <p>Objetivos: sin modificaciones Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Mostos Ficha 2.1.19 Utilización de enzimas para la liberación de sustancias aromáticas (Oeno 16/04)</p>	<p>Capítulo: Mostos: Ficha 2.1.19 Título: Sin modificaciones</p>	<p>Definición: Adición al mosto de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la hidrólisis de la parte oxídica de las sustancias aromáticas glicosiladas (precursoras de aromas) de la uva, como los terpenos glicosilados. Las actividades enzimáticas implicadas en la liberación de las sustancias aromáticas son las glicosidasas y las glucosidasas. En función del grado de</p>

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

		<p>inhibición procedente de la presencia de glucosa, podría darse el caso de que estas enzimas se activasen únicamente tras el proceso de fermentación.</p> <p>Objetivos: contribuir a realzar el potencial aromático del mosto Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Vinos Ficha 3.2.11 Utilización de enzimas para la clarificación de los vinos (Oeno 12/04)</p>	<p>Capítulo: Vinos Ficha 3.2.11 Título: Sin modificaciones</p>	<p>Definición: Adición al vino de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la degradación de macromoléculas de la uva que hayan pasado al mosto y luego al vino, así como de macromoléculas de origen bacteriano o fúngico.</p> <p>De entre las actividades enzimáticas incluidas en la clarificación del vino destacan particularmente las poligaracturonasas, las pectato liasas, las pectinmetilesterasas y en menor grado las arabinasas, las galactanasas, las ramnogalaturonasas, las celulasas y las hemicelulasas, así como las β-glucanasas, si el vino procede de uvas botritizadas.</p> <p>Objetivos: sin modificaciones Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Vinos Ficha 3.2.8 Utilización de enzimas para mejorar la filtrabilidad (Oeno 15/04)</p>	<p>Capítulo: Vinos: Ficha 3.2.8 Utilización de enzimas para mejorar la filtrabilidad de los vinos (Oeno 15/04)</p>	<p>Definición: Adición al vino de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la degradación de macromoléculas de la uva que causen obstrucciones y que hayan pasado al mosto y luego al vino como consecuencia del proceso de vinificación, así como de macromoléculas de origen bacteriano y fúngico que también provoquen</p>

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

		<p>obstrucciones.</p> <p>De entre las actividades enzimáticas incluidas en la mejora de la filtrabilidad del vino destacan particularmente las arabinasas, las galactanasas, las ramnogalaturonasas y las hemicelulasas, y en menor grado, las poligalacturonasas, las pectato liasas y las pectinmetilesterasas, así como las β-glucanasas, si el vino procede de uvas botritizadas, o si el contenido de glucanos de paredes celulares de levadura es alto.</p> <p>Objetivos: sin modificaciones Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Vinos Ficha 3.2.9 Utilización de enzimas para la liberación de sustancias aromáticas (Oeno 17/04)</p>	<p>Vinos: Ficha 3.2.9 Utilización de enzimas para la liberación de las sustancias aromáticas a partir de precursores glicosilados (Oeno 17/04)</p>	<p>Definición: Adición al vino de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la hidrólisis de la parte oxídica de sustancias aromáticas glicosiladas (precursores del aroma) de las uvas que hayan pasado al mosto y luego al vino durante el proceso de vinificación.</p> <p>Las actividades enzimáticas incluidas en la liberación de sustancias aromatizantes son las glicosidasas y las glucosidasas.</p> <p>Objetivos: contribuir a realzar el potencial aromático del vino. Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Vinos</p>	<p>Capítulo: Vinos:</p>	<p>Definición: Adición al vino de preparaciones enzimáticas que contengan actividades de catalización de la degradación de β-glucanos producidos en los granos de uva por el hongo <i>Botrytis</i></p>

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

<p>Ficha 3.5.7 Tratamiento de vinos con glucanasas (3/85)</p>	<p>Ficha 3.5.7 Tratamiento de vinos con β-glucanasas (Oeno 3/85)</p>	<p><i>cinérea</i> (podredumbre gris, podredumbre noble). Entre las actividades enzimáticas incluidas en la degradación de β-glucanos de <i>botrytis cinerea</i> se encuentran las β-glucanasas de tipo β - 1,3 y 1,6. Las β-glucanasas, entre las que se incluyen las β -1.3-glucanasas también son capaces de degradar β-glucanos que han sido liberados por levaduras de tipo <i>saccharomyces</i> en el proceso de fermentación alcohólica y durante la maduración del vino sobre lías.</p> <p>Objetivos: mejorar la clarificación y la filtrabilidad de los vinos Prescripción: sin modificaciones</p>
<p>Capítulo: Vinos Ficha 3.2.10 Utilización de enzimas para mejorar la solubilización de los compuestos de las levaduras durante la crianza de vinos sobre lías (Oeno 18/04)</p>	<p>Capítulo: Vinos: Ficha 3.2.10 Título: Sin modificaciones</p>	<p>Definición: sin modificaciones Objetivos: sin modificaciones Prescripción: sin modificaciones</p>

Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general

Federico CASTELLUCCI