

Produits et Pratiques Œnologiques : les dernières résolutions de l'OIV votées en Juin 2017

Quelles sont les avancées à retenir ?

Les levures

1. Les Levures sélectionnées

Résolutions OIV OENO 576 A et 576 B- 2017

La distinction entre les levures sélectionnées du genre *Saccharomyces spp.* et celles du genre non-*Saccharomyces spp.* est une avancée majeure. Si les non-*Saccharomyces* ont fait l'objet de développements techniques importants dans les caves ces dix dernières années, il demeurait une absence de reconnaissance de ces levures au niveau de l'OIV. Après quatre années de travail d'évaluation des groupes d'experts de l'OIV, les non-*Saccharomyces* font désormais l'objet d'une définition dans la liste des Pratiques Œnologiques (résolution OIV OENO 546-2016) et d'une monographie établissant leurs spécifications (résolution OIV OENO 576b-2017).

La monographie des levures du genre *Saccharomyces* a été à cette occasion actualisée (résolution OIV OENO 576a-2017). Un point d'évolution de cette monographie à souligner est l'introduction des nouvelles formes de mise en marché des levures sélectionnées en fonction de leur teneur en matière sèche. Ainsi, les levures sèches actives ne sont plus les seules formes de levures autorisées : levures surgelées, levures compressées, crème de levures et levures immobilisées peuvent être désormais proposées par les fabricants avec des spécifications de qualité établies. Cette nouvelle monographie introduit par ailleurs des spécifications visant à garantir une meilleure traçabilité de la (ou des) souche(s) en présence. Notamment, dans le cas d'un mélange, le profil de la souche minoritaire doit représenter au minimum 15% des profils identifiés. Enfin, des mises à jour ont été apportées aux méthodes d'analyses afin d'intégrer les méthodes d'identification génétique.

2-Les levures inactivées à teneur garantie en glutathion

Résolutions OIV OENO 532-2017 et 533-2017

L'application de levures inactivées à teneur garantie en glutathion sur moût et sur vin a été introduite dans le Code International des pratiques œnologiques (Résolutions OIV OENO 532-2017 et 533-2017) comme pratique permettant de limiter les phénomènes d'oxydation des composés

aromatiques variétaux révélés par les levures au cours de la fermentation. Les spécifications restent à établir et sont en cours de discussion dans le but de définir les caractéristiques essentielles de ces levures inactivées spécifiques. Il s'agit notamment de la teneur minimale en glutathion réduit que ces levures doivent contenir mais aussi des marqueurs relatifs aux produits intermédiaires cystéinés induits dans la production du glutathion par la levure

Les prochaines réunions de travail des experts de l'OIV se tiendront en Avril 2018 et devraient permettre d'avancer sur la définition de la monographie sur les levures inactivées à teneur garantie en glutathion et donner ainsi un nouvel outil de contrôle aux vignerons.

Rappelons que le glutathion pur n'est pas encore autorisé en Europe en tant qu'additif alimentaire et à ce titre ne peut être introduit dans la liste des pratiques œnologiques autorisées établies par le Règlement de la Commission Européenne 606/2009.