



Reconocimiento por Bio Suisse de empresas orgánicas extranjeras

Memorial Vinificación

Version 1.1.06

Querido viticultor orgánico:

Deseamos ayudarle a producir vinos impecables según las Normas de producción de Bio Suisse. Así pues, hemos resumido para usted nuestros reglamentos más importantes. Le rogamos también que lea atentamente nuestro «Resumen de las Normas de producción de Bio Suisse para productores en el exterior». Esperamos que estos dos documentos le permitan ser reconocido por Bio Suisse y le deseamos éxito en sus viñedos y en sus bodegas.

1. Ingredientes, aditivos, cultivos, coadyuvantes tecnológicos

Se ruega consultar la lista siguiente para saber qué sustancias puede utilizar en vinificación. Atención: ¡No se autoriza NINGUNA otra sustancia!

a) Ingredientes no agrarios, aditivos, cultivos, coadyuvantes tecnológicos:

- Cultivos de microorganismos:
 - Levaduras seleccionadas*.
 - Fermentos bactericos*: para activar la fermentación maloláctica.
- Aditivos:
 - SO₂ puro, líquido o en solución acuosa al 5% y metabisulfito de potasio [E 224].

SO ₂ total	- Contenido residual de azúcar <5 g/l	120 mg/l
	- Contenido residual de azúcar >5 g/l	170 mg/l
SO ₂ libre	- Contenido residual de azúcar <5 g/l	30 mg/l
	- Contenido residual de azúcar >5 g/l	40 mg/l
 - Ácido (L+)-tartárico [E 334]* o ácido metatártarico [E 353]*: solamente el fermento puro o productos obtenidos de la uva.
 - Gases inertes (N₂, CO₂, O₂, Ar)
- Coadyuvantes tecnológicos (para el encolado y para los tratamientos del vino y aditivos para el mosto):
 - Carbonato de calcio.
 - Pectinasas*.
 - Clara de huevo.
 - Cola de pescado (ictiocola) sólida.
 - Gelatina alimentaria.
 - Caseína.
 - Lías: procedentes- de explotaciones reconocidas por Bio Suisse.
 - Leche desnatada.
 - Azufre: sólo para el tratamiento de las cubas.

* Ingrediente que presenta un riesgo de manipulaciones genéticas: hay que exigir al vendedor una certificación de ausencia de manipulaciones genéticas. Este atestado se debe adjuntar a los documentos sometidos a Bio Suisse para que trate su solicitud.

- Coadyuvantes para la filtración:
 - Placas filtrantes de celulosa, filtros de tejido, membranas, placas filtrantes exentes de amianto o de cloro.
 - Tierra de diatomeas.
 - Bentonitas.
 - Carbón activo
 - Perlitas.
 - Kieselsol (solución coloidal de silicio).
- Fosfato de amonio para los vinos espumosos: máx. 0,3 g/l
- Agua: agua potable o agua desmineralizada con métodos puramente físicos.

b) Los siguientes ingredientes tienen que provenir de explotaciones reconocidas por Bio Suisse:

- Uva
- Vino
- Mosto de uva
- Mosto concentrado de uva
- Mosto concentrado y rectificado de uva

c) Los siguientes ingredientes tienen que ser certificados orgánicos:

- Azúcar

2. Procedimientos de transformación

Se admiten sólo los siguientes procedimientos de transformación:

- Procedimientos tradicionales de elaboración del vino.
- Calentamiento del mosto (declaración obligatoria).
- Encolado.
- Clarificación.
- Filtración.
- Evaporación al vacío, osmosis inversa (En el empleo de estos dos procedimientos para mejorar el mosto no se admite la adición ulterior de azúcar, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado y rectificado).

La graduación alcohólica natural se puede aumentar al máximo el 1,25% del volumen (lo que corresponde a 2,5 kg de sacarosa por hl. de mosto) con la adición de azúcar, mosto concentrado de uva o mosto concentrado y rectificado de uva . Constituyen una excepción los vinos provenientes de cepas labruscas y los vinos espumosos cuya graduación alcohólica natural se puede aumentar al máximo el 2% del volumen (es decir, 4 kg/hl).

3. Declaración

Cfr. en el memorial separado "Declaración de conformidad con las Normas de producción de Bio Suisse. El calentamiento del mosto a más de 50° C tiene que ser declarado en el vino.

4. Viticultura

Cfr. en el memorial separado "Resumen de las Normas de producción de Bio Suisse para productores en el exterior".