



Memorial para productores, transformadores y comerciantes reconocidos en el extranjero

Memorial Vinificación Versión 28.11.2011

1. Ingredientes, aditivos, cultivos, sustancias auxiliares permitidas

La siguiente lista menciona las sustancias que pueden utilizar en vinificación. ¡No se autoriza NINGUNA otra sustancia!

a) Los siguientes ingredientes deben provenir de explotaciones reconocidas por Bio Suisse:

- Uvas
- Vino
- Mosto de uva
- Mosto concentrado
- Mosto concentrado corregido

b) Estos ingredientes deben ser certificados orgánicos:

- Caseína
- Gelatina alimentadora
- Azúcar

El contenido natural de alcohol puede aumentarse por medio de azúcar, mosto concentrado de uva o mosto concentrado corregido hasta un máximo de 1,25 por ciento en volumen (correspondiente a 2,5 kg Sacarosa pro hl mosto de uva). Excepción a ello son vinos de uva Labrusca y vinos espumantes, para los cuales se puede aumentar su contenido natural de alcohol en hasta un 2 por ciento en volumen (correspondiente a 4 kg/hl).

c) Aditivos, cultivos y sustancias auxiliares

- Cultivos de microorganismos:
 - Levaduras seleccionadas*.
 - Fermentos bactericos*: para activar la fermentación maloláctica.
- Aditivos:
 - SO₂ puro, líquido o en solución acuosa
 - 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
 - Ácido (L+)-tartárico [E 334]* obtenidos de la uva.
 - Gases inertes (N₂, CO₂, O₂, Ar)
- Sustancias auxiliares (para el mosto y para los tratamientos del vino):
 - Carbonato de calcio
 - hidrogenotartato de potasio
 - sulfato de cobre
 - Pectinasas*
 - Clara de huevo (calidad orgánica)
 - Cola de pescado (ictiocola) sólida.
 - Levaduras: de explotaciones reconocidas por Bio Suisse.
 - Leche descremada (calidad orgánica)
 - Azufre: sólo para el tratamiento de las cubas

- 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
- Fosfato de amonio: Índice de formol < 14, max. dosis 0,5 g/l

No permitido: taninos comprados de tras explotaciones

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).

No permitido: Nano y ultrafiltración

3. Viticultura

Ver memorial separado "Resumen de las Normas de producción de Bio Suisse para productores en el exterior" <http://www.bio-suisse.ch/en/libery/documentacion/memorials.php>

* Ingrediente que presenta un riesgo de manipulaciones genéticas: Obligación de declaración para respetar la prohibición de manipulaciones genéticas de acuerdo con la Norma Orgánica Europea. Adjuntar confirmación "Libre de OGM" con el formulario Bio Suisse: <http://www.bio-suisse.ch/en/documentacion.php>