



Mémo pour les producteurs, transformateurs et commerçants étrangers reconnus par Bio Suisse

## Mémo Œnologie / Vinification – Version 28.11.2011

### 1. Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques autorisés

La liste ci-après contient les substances autorisées pour la vinification. AUCUNE autre substance n'est autorisée.

#### a) Ces ingrédients doivent provenir d'entreprises reconnues par Bio Suisse:

- Raisin
- Vin
- Moût de raisin
- Moût de raisin concentré
- Moût de raisin concentré rectifié

#### b) Ces ingrédients doivent être certifiés biologiques:

- Caséine
- Gélatine alimentaire
- Sucre

Pour élever la teneur naturelle en alcool du vin, on peut ajouter au moût soit du sucre, soit du moût concentré, soit du moût concentré rectifié. La teneur en alcool peut être augmentée au maximum de 1,25 % volume (ce qui correspond à 2,5 kg de saccharose par hl de moût). Font exception les vins issus des cépages labrusca et les vins mousseux, dont la teneur naturelle en alcool peut être augmentée au maximum de 2 % volume (correspond à 4 kg/hl).

#### c) Additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Cultures de microorganismes:
  - Levures sélectionnées \*
  - Cultures starters \*: pour lancer la fermentation malolactique
- Additifs:
  - SO<sub>2</sub> pur ou en solution aqueuse
  - Métabisulfite de potassium [E 224]
    - SO<sub>2</sub> total: - Teneur en sucre résiduel < 5 g/l: 120 mg/l
    - Teneur en sucre résiduel > 5 g/l: 170 mg/l
- Acide (L+)-tartrique [E 334] \*: issus du raisin
- Gaz techniques: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar
- Auxiliaires technologiques (additifs pour le moût et auxiliaires technologiques pour le collage et les traitements du vin):
  - Carbonate de calcium
  - Bitartrate de potassium (tartre pur)
  - Sulfate de cuivre
  - Pectinases \*
  - Blanc d'œuf (qualité bio)
  - Colle de poisson (ichthyocolle) solide
  - Lies: provenant d'exploitations reconnues par Bio Suisse
  - Lait maigre (qualité bio)
  - Soufre: seulement pour le traitement des cuves

- Auxiliaires de filtration:
  - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
  - Kieselgur
  - Bentonites
  - Charbon actif (seulement pour le moût)
  - Perlite
  - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselso)
- Phosphate d'ammonium (Hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l
- Phosphate d'ammonium (Hydrogénophosphate d'ammonium): si indice de formol < 14, dosage max. 0,5 g/l

**Interdits: Tanins ne provenant pas de sa propre exploitation**

## **2. Procédés de transformation**

Seuls les procédés de transformation suivants sont autorisés:

- Procédés traditionnels de vinification
- Chauffage de la vendange jusqu'à 65 °C
- Collage
- Clarification
- Filtration
- Évaporation sous vide, osmose inverse (pour remplacer la chaptalisation normalement autorisée, il est permis de concentrer le moût de raisin en recourant à ces deux procédés, mais il n'est ensuite plus permis de rajouter du sucre, du moût de raisin ou du moût de raisin concentré rectifié).

**Interdits: Nano- et ultrafiltration**

## **3. Viticulture**

Voir le mémo séparé «Résumé du cahier des charges de Bio Suisse pour producteurs étrangers» :

<http://www.bio-suisse.ch/fr/importexport3.php>

\* Ingrédient présentant un risque OGM: il faut une déclaration d'engagement à respecter l'exclusion des manipulations génétiques conforme aux dispositions de l'OBio UE. Attestation de l'absence d'OGM avec le formulaire de Bio Suisse: <http://www.bio-suisse.ch/fr/importexport3.php>