



Riconoscimento Bio Suisse di aziende biologiche estere

## Promemoria Vinificazione

Versione 1.1.06

Cari bioviticoltori,

vorremmo aiutarvi a produrre un vino impeccabile secondo le direttive Bio Suisse. A questo scopo abbiamo riassunto per voi le nostre norme più importanti. Leggete attentamente anche il nostro "Riassunto delle direttive Bio Suisse per aziende all'estero". Auspichiamo che grazie a questi due documenti possiate ottenere il riconoscimento Bio Suisse e formuliamo i nostri migliori auguri di buon successo nel vigneto e in cantina.

### 1. Ingredienti, additivi, colture e coadiuvanti per la trasformazione

La presente lista contiene le sostanze il cui impiego è ammesso per la vinificazione. Vogliate osservare che NESSUN'altra sostanza è ammessa.

#### a) Ingredienti di origine non agricola, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione

- colture di microorganismi:
  - lieviti selezionati\*
  - fermenti batterici\*: per iniziare la decomposizione acida
- additivi :
  - SO<sub>2</sub> puro, liquido o soluzione acquosa al 5% e metabisolfito di potassio [E224]:

SO <sub>2</sub> totale	Tenore di zucchero residuo < 5g/l	120 mg/l
	Tenore di zucchero residuo > 5g/l	170 mg/l
SO <sub>2</sub> libero	Tenore di zucchero residuo < 5g/l	30 mg/l
	Tenore di zucchero residuo > 5g/l	40 mg/l
  - acido L(+)-tartarico [E 334]\* e acido metatartarico[E 353]\*: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
  - gas inerti (N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar)
- coadiuvanti per la trasformazione (additivi al mosto d'uva nonché sostanze per collaggio e trattamento del vino):
  - carbonato di calcio
  - pectinasi\*
  - albume di gallina
  - colla di pesce solida
  - gelatina alimentare
  - caseina
  - lievito di vino: da aziende riconosciute Bio Suisse
  - latte magro
  - zolfo: solo per il trattamento delle botti

---

\* Ingrediente critico per quanto concerne la tecnologia genetica: richiedete dal venditore una conferma che il prodotto non è stato ottenuto mediante tecnologia genetica. Allegate la conferma alla documentazione per l'ottenimento del riconoscimento Bio Suisse.

- mezzi ausiliari per il filtraggio:
  - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: strati filtranti esenti da amianto e da cloro
  - farina fossile
  - bentonite
  - carbone attivo
  - perlite
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (sol di silicio)
- fosfato di ammonio per spumante max. 0.3g/l
- acqua: acqua potabile o acqua demineralizzata con metodi fisici

**b) Questi ingredienti devono provenire da aziende riconosciute Bio Suisse:**

- uva
- vino
- succo d'uva
- mosto concentrato di uva
- mosto concentrato di uva rettificato

**c) Questi ingredienti devono essere certificati biologici:**

- zucchero

## **2. Procedimenti per la trasformazione**

Sono ammessi solo questi procedimenti per la trasformazione:

- procedimento tradizionale di vinificazione
- riscaldamento del mosto
- collaggio
- chiarificazione
- filtraggio
- evaporazione sotto vuoto, osmosi inversa (per l'impiego di questi due procedimenti per l'arricchimento del mosto non è ammessa l'ulteriore aggiunta di zucchero, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato).

La gradazione alcolica naturale può essere aumentata di al massimo 1.25 in volume (che corrisponde a 2.5 kg di saccarosio per hl di mosto) con l'aggiunta di zucchero, mosto concentrato di uva o mosto concentrato di uva rettificato. Fanno eccezione i vini di uve lambrusca e gli spumanti, la cui gradazione alcolica può essere aumentata di al massimo 2 % in volume (corrisponde a 4 kg/hl).

## **3. Dichiarazione**

cfr. il promemoria separato « Dichiarazione della conformità alle direttive Bio Suisse»  
Il riscaldamento del mosto oltre 50°C va dichiarato sul vino.

## **4. Viticoltura**

cfr. il promemoria separato «Riassunto delle direttive di Bio Suisse per produttori all'estero»