

Extrait du Cahier des charges de Bio Suisse Partie III, Chap. 12.2

VINS ET VINS MOUSSEUX

Procédés de transformation

- Procédés traditionnels de vinification¹
- Chauffage de la vendange jusqu'à 65 °C
- Collage
- Clarification
- Filtration (y c. microfiltration, diamètre des pores pas plus petits que 0,2 micromètre)
- Concentration du moût par évaporation sous vide ou osmose inverse
- (en cas d'utilisation de ce procédé pour concentrer le moût de raisin, il n'est ensuite pas permis de rajouter du sucre, du moût de raisin ou du moût de raisin concentré rectifié).
- Thermorégulation des cuves et de la cave

Interdits: nano- et ultrafiltration

Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés dans Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes) Partie III, art. 12.2.3, page 234 ou dans Ingrédients agricoles, additifs et auxiliaires technologiques non biologiques (max. 5 %) Partie III, art. 12.2.4, page 234 doivent être de qualité Bourgeon.
- Moût de raisin concentré, sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio) peuvent être ajoutés.

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 1,5 % volume (ce qui correspond à 3 kg de saccharose par hl de moût).

Pour les vins mousseux: l'augmentation autorisée est de 1,5 % volume, y c. la prise de mousse.

Ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques biologiques (bio CH, bio UE ou qualités équivalentes)

- Lie de vin comme clarifiant (Suisse: de qualité Bourgeon; étranger: de domaines certifiés selon Bio Suisse)
- Albumine
- Caséine
- Gélatine alimentaire
- Moût de raisin concentré rectifié

Ingrédients agricoles, additifs et auxiliaires technologiques non biologiques (max. 5 %)

- Protéine de pois (si disponible: extraite de matières premières biologiques)
- Protéine de pomme de terre (si disponible: extraite de matières premières biologiques)

¹ La vinification est soumise à un contrôle de cave obligatoire.

Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires technologiques

- Microorganismes:
 - Levures sélectionnées^X (provenant de matières premières biologiques si disponibles)
 - Levures désactivées^X (si disponibles: provenant de matières premières biologiques)
 - Écorce de levure^X (si disponible: provenant de matières premières biologiques)
 - Autolysat de levure^X (si disponible: provenant de matières premières biologiques)
 - Cultures bactériennes starters^X (si disponibles: provenant de matières premières biologiques)
- Additifs et auxiliaires technologiques:
 - Pectinases^X
 - Charbon actif (seulement pour le goût)
 - Bentonites
 - Chitosan pur tiré d'*Aspergillus niger* (si disponible: extrait de matières premières biologiques)
 - Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium: dosage max. 0,5 g/l)
 - Phosphate d'ammonium ((hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3 g/l)
 - Carbonate de calcium (CaCO₃)
 - Bicarbonate de potassium (KHCO₃)
 - Tartrate monopotassique (tartre pur)
 - Acide (L+)-tartrique [E 334]^X: seulement la forme fermentaire pure ou obtenu du raisin
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (kieselsool)
 - Gaz techniques: N₂, CO₂, O₂, Ar (ne peut être utilisé pour le bullage) et SO_x (obtenu par combustion du soufre)
- Agents conservateurs:
 - Métabisulfite de potassium [E 224]
 - Bisulfite de potassium [E228]
 - SO₂ [E 220] pur ou en solution aqueuse

Teneur en SO₂ total en fonction de la teneur en sucre résiduel et du type de vin:

Teneur en sucre résiduel	< 2 g/l	2-5 g/l	> 5g/l	> 50 g/l (vin doux)
Vin blanc	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis
Vin rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis
Vin rouge	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis

Pour les vins mousseux, l'OBio/le Règ. Bio UE s'applique pour le sulfitage.

- Auxiliaires de filtration:
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Perlite

^X Ingrédient présentant un risque OGM: Il faut une déclaration d'engagement à respecter «l'exclusion des manipulations génétiques» conforme à l'OBio et au Règ. Bio UE.