



ID-SC-209 - GUIDE PRATIQUE VINIFICATION - 09.06.17

# GUIDE PRATIQUE VINIFICATION

## ***Références réglementaires :***

- ***Règlement européen n°606/2009 du 10 juillet 2009 (réglementation générale)***
- ***Règlement européen n°834/2007 du 28 juin 2007 (règlement cadre)***
- ***Règlement européen n°889/2008 du 5 septembre 2008 (règlement d'application) intégrant le règlement 203/2012 sur la vinification bio***
- ***Guide de Lecture du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008***

## SOMMAIRE

<b>1. DU RAISIN AU VIN.....</b>	<b>3</b>
<b>1.1. Réception des raisins .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2. Vinification .....</b>	<b>3</b>
1.2.1. Traçabilité et garanties.....	3
1.2.2. Process .....	4
1.2.3. Analyses SO2.....	5
<b>2.3. Transport du vin en vrac.....</b>	<b>5</b>
<b>2.4. Point sur les vins aromatisés (ex: rosé pamplemousse) .....</b>	<b>5</b>
<b>2. ACHAT ET VENTE DE VINS.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1. Achats .....</b>	<b>6</b>
<b>2.2. Ventes .....</b>	<b>6</b>
<b>2.3. Export des vins aux USA.....</b>	<b>6</b>
<b>3. ETIQUETAGE .....</b>	<b>7</b>
<b>3.1. Pour les vins et vinaigres conformes à l'ancienne         règlementation (produits avant le 31/07/12).....</b>	<b>7</b>
<b>3.2. Pour les vins bio et vinaigres de vin bio (à partir des         millésimes 2012).....</b>	<b>7</b>
<b>3.3. Pour les vins en conversion (à partir des millésimes 2012) .</b>	<b>8</b>
<b>Liens utiles : .....</b>	<b>9</b>
<b>Définitions : .....</b>	<b>9</b>
<b>ANNEXE 1 : .....</b>	<b>10</b>
<b>ANNEXE 2 : .....</b>	<b>15</b>

## 1. DU RAISIN AU VIN

### 1.1. Réception des raisins

Il ne doit pas y avoir de mélange entre les raisins bio et les raisins non bio. Il convient alors de dédier des journées aux apports bio ou alors de commencer les journées par les apports de raisins bio.

Les quais doivent être nettoyés entre une réception de raisins conventionnels et de raisins bio. Vous pouvez également dédier un quai à la réception de raisin bio. Dans tous les cas, vous devez faire en sorte qu'il n'y ait **pas de contamination** entre les différentes catégories de raisins (biologique, conversion, conventionnel).

Sur les tickets d'apport des raisins, la catégorie de certification des raisins ainsi que l'organisme certificateur doivent être notés. Les raisins apportés doivent être indiqués sur le certificat de conformité en cours de validité du producteur.

L'eau utilisée pour le nettoyage du matériel doit être **potable**. La mairie ou le service des eaux concerné met gratuitement à disposition l'analyse de l'eau du réseau. Cette analyse est exigée pour toute eau du réseau, de forage, d'eau filtrée ou adoucie.

### 1.2. Vinification

Les **règles de vinification bio s'appliquent aux produits du secteur viti-vinicole** : raisins frais autres que raisins de table, moûts de raisins, vin de raisins frais y compris enrichi en alcool, vinaigres de vin, piquette, lies de vin et marc de raisin. Elles ne s'appliquent pas aux : jus de raisins et jus de raisins concentrés, moûts de raisins et moûts de raisins concentrés destinés à l'élaboration de jus de raisin.

Depuis le 1er août 2012, la vinification est contrôlée et les vins peuvent être certifiés Biologiques. Auparavant, seul les raisins étaient contrôlés, les vins étaient alors certifiés « vin issu de raisin de l'agriculture biologique ».

Il est possible, si toutes les preuves sont présentes suite à un contrôle spécifique (**rétroactivité**), de certifier vos vins issus de raisins bio (millésime antérieur à 2012) en biologique.

#### 1.2.1. Tracabilité et garanties

Vous devrez présenter lors du contrôle la liste et quantité des intrants que vous avez rajoutés dans vos cuves. Les assemblages sont également notés (cahier de cave, fiche fabrication, registres...)

Vous devez être en mesure de présenter toutes les **fiches techniques des intrants œnologiques** non bio que vous avez utilisé pour vos vins biologiques. Ces fiches doivent indiquer la composition de l'intrant. Vous devez être en possession également des attestations non OGM, non ionisation et pour certains intrants une attestation de non disponibilité en bio de ce produit par votre fournisseur.

La liste des intrants autorisés est précisée dans l'annexe VIII Bis du règlement bio européen 889/2008. L'[annexe 1](#) de ce guide précise la conformité de la plupart des intrants œnologiques.

Tous les **ingrédients agricoles** rajoutés lors de la vinification (Moût, alcool, sucre...) doivent être certifiés bio. Vous devez être en possession du certificat de conformité de votre fournisseur de cette matière première.

Les **distributeurs** de produits biologiques (sucre, levures,...) ont obligation de contrôle et doivent vous fournir leur certificat.



Pour tout ajout d'ingrédient agricole biologique avec des **raisins en conversion**, le vin ne sera pas certifiable, il devra être vendu en conventionnel. En effet, seuls les produits d'origine végétale ne contenant qu'un seul ingrédient agricole peuvent être certifiés sous l'appellation « Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique »

### **1.2.2. Process**

#### **Techniques interdites :**

- Concentration partielle des vins à froid
- Elimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques.
- Désalcoolisation partielle des vins
- L'électrodialyse pour la stabilisation tartrique
- Résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique
  - ⇒ Le traitement par le froid reste la seule technique physique autorisée pour la stabilisation tartrique.

#### **Techniques sujettes à restriction :**

- Traitements thermiques: La **température** de chauffage ne peut **pas dépasser 70°C** (Restriction applicable au mout et au vin). Les températures doivent être enregistrées.
- Filtration : La taille des pores ne doit **pas être inférieure à 0,2µm**. Il n'y a aucune restriction sur la nature ou le type de filtre (filtre membrane, cartouche, terre, presse, microfiltration, tangentielle, filtration cellulose, terre...). Il faudra présenter la fiche technique du filtre lors de l'audit.

Le recours aux traitements thermiques, aux résines échangeuses d'ions et à l'osmose inverse seront ré-évalués par la Commission Européenne avant le 1er Août 2018.

**Nettoyage** : l'ensemble du matériel, devant rentrer en contact avec du bio, doit être nettoyé avant le passage du bio. Ces nettoyages doivent être enregistrés.

Pour les citernes transportant les vins vrac entre deux sites, un bon de lavage doit être fourni.

**Stockage** : les intrants et matières premières utilisés pour le bio doivent être différenciés et/ou séparés de ceux utilisés pour les vins conventionnels afin d'éviter tout risque de mélange et de contamination.

Vous devez tenir un **état des stocks** réguliers des produits biologiques que vous avez en stock. (Pour les matières premières comme pour les produits finis)

Les **cuves** contenant du vin bio ou conversion doivent être **identifiées**.

**Embouteilleur mobile** : Ces prestataires interviennent chez vous, sous votre responsabilité. Ils n'ont pas obligation de contrôle (pas de certificat). Toutefois, vous devez avoir la liste des intrants rajoutés et filtres utilisés ainsi que les garanties (fiches techniques...) de ces intrants et enregistrements des nettoyages.



Si un embouteilleur mobile utilise une matière première biologique lors d'une prestation bio, il doit être certifié en tant que distributeur.

Pour tous les autres façonniers (embouteillage, conditionnement, stockage...), vous devez être en possession de leur certificat.

### **1.2.3. Analyses SO2**

Elles doivent être faites **après la mise en bouteille** (lors de la mise à la consommation humaine directe). Elles peuvent être réalisées par un laboratoire externe ou interne, accrédité ou non. Vous devez les faire pour chaque lot (100% d'auto-contrôle) et garder à disposition du contrôleur un échantillonnage de chaque lot conditionné pendant au moins 6 mois.

Elles dépendent du taux de sucre fermentescibles. Les limites sont fixées par l'annexe VIII bis du règlement 889/2008. Un détail est apporté par l'Annexe 7 du Guide de lecture. (= > [CF Annexe 2](#) du présent Guide)

Le règlement prévoit la possibilité de dérogation pour l'utilisation de SO2 à des teneurs supérieures à celles indiquées dans l'annexe, dans le respect de la réglementation générale, pour garantir la stabilité du vin en cas de conditions climatiques exceptionnelles (maladie bactérienne ou cryptogamique grave).

### **2.3. Transport du vin en vrac**

Le transport en vrac doit être contrôlé, sauf si un étiquetage et un scellé du contenant permettent à l'opérateur destinataire de la marchandise d'identifier sans ambiguïté l'opérateur expéditeur de la marchandise.

### **2.4. Point sur les vins aromatisés (ex: rosé pamplemousse)**

Il s'agit de vin vrac auquel on rajoute des substances aromatisantes (arômes ou un ingrédient agricole autre). Pour ces vins, l'ajout de **dioxyde de soufre** dans le produit fini est **interdit**. Les vins aromatisés rentrent dans le champ d'application du règlement bio général 889/2008 et non plus dans celui de la vinification. L'annexe 8 du règlement 889/2008 indique que le SO2 ne peut être ajouté que dans les vins de fruits autres que les raisins.

La pasteurisation est, elle, du coup autorisée afin de stabiliser le vin aromatisé.

## 2. ACHAT ET VENTE DE VINS

### 2.1. Achats

Lors des achats, vous devez vous assurer des garanties biologiques de vos vins :

- Factures, Bon de Livraison ou Document d'accompagnement avec référence au bio (ou conversion) sur le vin et référence à l'organisme certificateur
- Certificats de conformité de vos fournisseurs : le vin que vous avez acheté doit être présent sur le certificat de conformité en cours de validité de votre fournisseur.

En cas de doute sur la qualité biologique du produit, vous devez prévoir le devenir du produit en fonction de la non-conformité (isolement, déclassement...).

### 2.2. Ventes

Pour vos ventes, vous devez être en mesure de présenter à votre client les garanties biologiques de vos vins :

- Factures, Bon de Livraison et documents d'accompagnement : vous devez indiquer que le vin est bio et indiquer une référence à votre organisme certificateur.
- Certificat de conformité : le vin que vous vendez doit être présent sur votre certificat de conformité. Sur les certificats, seul la couleur et le millésime sont obligatoires. Les signes de qualité AOC, IGP et noms de Domaine sont facultatifs.

Tous les éléments comptables ou de traçabilité doivent être présents lors de vos contrôles.

### 2.3. Export des vins aux USA

Il n'y a **pas d'équivalence totale** sur les vins bio entre l'Europe et les USA c'est-à-dire qu'un vin bio selon le règlement bio européen ne sera pas reconnu bio aux USA.

Si vous souhaitez exporter vos vins en BIO aux Etats-Unis, un contrôle supplémentaire sera alors nécessaire afin de vérifier les points spécifiques au règlement bio américain NOP. Si tout est conforme suite à l'audit, un courrier de conformité pour les vins concernés sera délivré. Les étiquettes doivent obligatoirement être validées par nos services.

Dans tous les cas, vous devez contacter votre chargé de certification **avant votre 1<sup>er</sup> export**.

Pour un export vers les **autres pays**, vous pouvez consulter notre [Guide exportation](#) sur le site internet d'Ecocert.

### 3. ETIQUETAGE

#### 3.1. Pour les vins et vinaigres conformes à l'ancienne réglementation (produits avant le 31/07/12)

Les mentions obligatoires sont :

- « Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique » ou « vin issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique »
- Le code de L'organisme certificateur : FR-BIO-01

Le logo AB (facultatif) est autorisé si toutes les mentions sont regroupées dans le même champ visuel pour les vins issus de raisins bio.

##### Vin issu de raisin bio :



##### Vin issu de raisins en conversion :



#### 3.2. Pour les vins bio et vinaigres de vin bio (à partir des millésimes 2012)

Les mentions obligatoires sont :

- Le logo bio Européen : il doit se trouver au moins une fois sur la bouteille (étiquette, contre-étiquette, collerette non-amovible)
- Le code de l'organisme certificateur : FR-BIO-01
- L'origine des matières premières agricoles :
  - « Agriculture UE » Si 98% d'origine Européenne
  - « Agriculture non UE » si 98% d'origine extracommunautaire (hors Europe)
  - « Agriculture UE/non UE » en cas de mélange
  - Si au moins 98% des matières premières agricoles proviennent du même pays : le nom du pays peut remplacer « UE » ou « non UE » (exemple : Agriculture France)

Cette mention doit figurer juste en dessous du code de l'Organisme Certificateur.



Pour les vins chaptalisés, s'il contient plus de 2% de sucres rajoutés (calcul du pourcentage de sucre à partir du poids du raisin mis en œuvre), vous devrez indiquer « Agriculture UE/Non UE ».

### 3.3. Pour les vins en conversion (à partir des millésimes 2012)

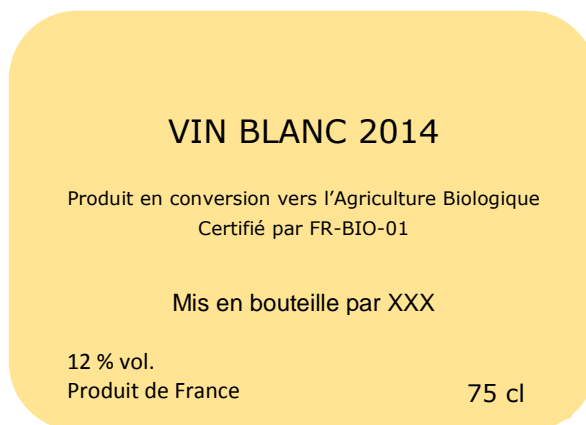
Les mentions obligatoires sont :

- « Produit en conversion vers l'agriculture biologique »
- Code de l'organisme certificateur

#### Vin BIO :



#### Vin en conversion :



Les étiquettes que vous apposez peuvent au préalable être validées par ECOCERT. La validation doit être conservée dans votre dossier.



## Liens utiles :

Règlementation bio :

<http://www.ecocert.fr/reglementation-agriculture-biologique>

Etiquetage des vins selon la réglementation générale :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-vins>

Cahier des charges signes de qualité (Agriculture BIO, IGP, AOC) :

<http://www.inao.gouv.fr/>

Grille d'évaluation des pratiques œnologiques par l'Institut Français du Vin :

<http://www.vignevin.com/pratiques-oeno/>

## Définitions :

**Un distributeur** : achète et revend de professionnel à professionnel des produits sous forme pré emballée ou vrac sans en modifier son contenu et son contenant (pas de reconditionnement ou de ré-étiquetage).

**Un façonnier** : conserve et/ou transforme des produits biologiques sans être propriétaire des matières premières. Il travaille pour le compte de donneurs d'ordres. Un façonnier est uniquement responsable des procédés de transformation et ne facture qu'une prestation de service. (*Ecocert vous propose un contrat spécifique de façonnage*).

**Conversion** : La « conversion » est le passage de l'agriculture non biologique à l'agriculture biologique pendant une période donnée, au cours de laquelle les dispositions relatives au mode de production biologique ont été appliquées.

## ANNEXE 1 : Tableau intrant œnologique bio CE

### Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole

Intrants autorisés	Règlement vin bio 203/2012	Etape et Rôle technologique Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) no 606/20091
<b>Acide ascorbique</b> • Acide L-ascorbique (C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>6</sub> ; 2,3-didéhydro-L-thréo-hexano-4-lactone; <i>Acidum ascorbicum</i> )	<b>OUI</b>	<b>Vendange</b> : antioxydant <b>Moûts</b> : antioxydant, limiter la formation d'éthanal, limiter la formation d'hydrogène sulfuré et de thiols volatils d'origine fermentaire <b>Vins</b> : antioxydantes Permet de réduire les doses de SO <sub>2</sub>
<b>Acide citrique</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape</b> : Mise en bouteille <b>Rôle</b> : Prévention de la casse ferrique
<b>Acide D Tartrique</b> <b>Acide DL Tartrique</b>	<b>NON</b> <b>NON</b>	<b>Etape</b> : cuvaïson <b>Rôle</b> : acidification/ désacidification
<b>Acide L(+) tartrique</b> (d'origine naturelle)	<b>OUI</b>	<b>Etape</b> : cuvaïson <b>Rôle</b> : acidification <b>Restriction</b> : doit être utilisé uniquement pour l'acidification ou désacidification
<b>Acide lactique</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape</b> : cuvaïson <b>Rôle</b> : acidification <b>Restriction</b> : doit être utilisé uniquement pour l'acidification
<b>Acide malique</b>	<b>NON</b>	<b>Etape</b> : cuvaïson, FML / <b>Rôle</b> : acidification
<b>Acide Métatartrique</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape</b> : Mise en bouteille, Elevage <b>Rôle</b> : Eviter les précipitations tartriques en bouteilles
<b>Acide sorbique (ou sorbate de potassium)</b>	<b>NON</b>	<b>Etape</b> : après le mutage, élevage <b>Rôle</b> : anti levurien
<b>Ovalbumine</b> (Albumine d'œuf)	<b>OUI</b>	<b>Etape</b> : élevage <b>Rôle</b> : colles <b>Restriction</b> : doit être utilisé uniquement pour la clarification Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
<b>Alginates :</b> • Alginates de potassium K  • Alginate de calcium Ca • Alginate de sodium Na	<b>OUI</b>  <b>NON</b> <b>NON</b>	<b>Etape</b> : 2 <sup>ème</sup> fermentation alcoolique des vins effervescents <b>Rôle</b> : substitution au remuage collage
<b>Bactéries lactiques</b> <i>Exemple : Oenococcus oeni, Lactobacillus, Pediococcus</i>	<b>OUI</b>	<b>Etape</b> : fermentation malolactique <b>Rôle</b> : diminution de l'acidité
<b>Bentonite</b> • Bentonite • le gel de silice • dioxyde de silicium, gel de silice anhydre	<b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b>	<b>Etape</b> : débouillage, élevage <b>Rôle</b> : colles d'origines minérales <b>Restriction</b> : doit être utilisé uniquement pour la clarification
<b>Bicarbonate de potassium</b> hydrogénocarbonate de potassium	<b>OUI</b>	<b>Etape</b> : cuvaïson, FML <b>Rôle</b> : désacidification <b>Restriction</b> : doit être utilisé uniquement pour la désacidification

Intrants autorisés	Règlement vin bio 203/2012	Etape et Rôle technologique Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) no 606/20091
<b>Bitartrate de potassium Hydrogénotartrate de potassium</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> Eviter les précipitations tartriques en bouteilles
<b>Caramel</b>	<b>NON</b>	
<b>Carbonate de calcium</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> cuvaison, FML <b>Rôle :</b> désacidification <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la désacidification
<b>Caséine</b> • Caséine • caséinate de potassium	<b>OUI OUI</b>	<b>Etape :</b> débouillage, élevage <b>Rôle :</b> colles <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la clarification
<b>Cellulose</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> filtration <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la filtration
<b>Charbon à usage œnologique</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> élevage <b>Rôle :</b> décolorer les vins tâchés
<b>Chitine – Chitosane Chitine glucane</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> colle
<b>Citrate de cuivre</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> éliminer les odeurs de réduction dans les vins
<b>CMC (Carboxyméthylcellulose) Gomme de cellulose</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> stabilisation tartrique <b>techniques œnologiques interdites en bio</b>
<b>Colle de poisson Colle protéique végétale</b> (issue de blé ou de pois)	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> débouillage <b>Rôle :</b> colles <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la clarification Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
<b>Copeaux de bois :</b> • Morceaux de bois de chêne	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> cuvaison, Elevage <b>Rôle :</b> aromatise le vin
<b>DMDC (Dicarbonate de diméthyle)</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> après le mutage, élevage <b>Rôle :</b> anti levurien
<b>Electrodialyse</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> stabilisation tartrique <b>techniques œnologiques interdites en bio</b>
<b>Enzymes</b> • Enzymes pectolytiques <i>Pectine méthylestérase, polygalacturonase, pectine-lyase, pectate-lyase</i> ainsi que leurs activités colatérales : arabinanases, galactanases, rhamnogalacturonases, cellulases, hemicellulases. • Enzymes ci-dessus poudre sur support maltodextrine (90 à 95 %)  • Enzymes d'extraction • bêtaglucanases (enzymes pectolytiques)	<b>OUI</b>        <b>OUI</b>        <b>NON</b> <b>NON</b>	<b>Etape :</b> débouillage vin de presse <b>Rôle :</b> clarification <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la clarification Attention, ces enzymes pouvant avoir différentes fonctions (clarification, macération, extraction), ne sont utilisables en AB que celles pour lesquelles la fonction de <b>clarification</b> est indiquée sur l'étiquette ou la fiche technique.  <b>Etape :</b> cuvaison <b>Rôle :</b> Facilite l'extraction des arômes des tanins et de la couleur.

Intrants autorisés	Règlement vin bio 203/2012	Etape et Rôle technologique Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) no 606/20091
<b>Ferrocyanure de potassium</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> produit déferrant éliminer le fer
<b>Gaz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dioxyde de carbone ou Anhydride carbonique</li> <li>• Air</li> <li>• Oxygène gazeux</li> <li>• Dioxyde de carbone ou Anhydride carbonique ou carboglace</li> <li>• Azote</li> <li>• Argon (inertage)</li> <li>• Argon (barbotage)</li> </ul>	<b>OUI</b>  <b>OUI</b> <b>OUI</b>  <b>OUI</b>  <b>OUI</b> <b>OUI</b>  <b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage  <b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> utilisation pour aération ou oxygénation. <b>Doit être utilisé uniquement pour aération ou oxygénation</b>  <b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> utilisation afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air. Doit être utilisé uniquement pour créer une atmosphère inerte. <b>L'azote peut être utilisé pour le barbotage.</b> <b>Le CO2 joue un rôle de refroidissement en plus de l'inertage puisqu'il se trouve au dessus de la cuve.</b> <b>Donc il n'y a aucun problème pour cette double utilisation en bio.</b>
<b>Gélatine alimentaire</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> colles <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la clarification Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
<b>Gomme arabique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gomme d'acacia (gomme arabique)</li> </ul>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> Mise en bouteille <b>Rôle :</b> Anti-floculant <b>Restriction :</b> Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
<b>Kaolin</b> (silicate d'aluminium, Phosphate Mazure)	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> débouillage élevage <b>Rôle :</b> colles
<b>Levures</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• levures</li> <li>• écorces de levures</li> <li>• levure + thiamine</li> <li>• levures sèche</li> <li>• levures sèche active</li> <li>• lies fraîches issues de fermentation</li> <li>• parois cellulaires de levures</li> <li>• levure + émulsifiant E491</li> <li>• enveloppes cellulaires de levure.</li> <li>• Les Mannoprotéines de levures.</li> <li>• les autolysats</li> <li>• levures inactives</li> <li>• Extrait protéiques lévuriens EPL</li> <li>• Levures inertées</li> </ul>	<b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b>  <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b>  <b>NON</b>  <b>NON</b> <b>NON</b> <b>NON</b>  <b>NON</b>	<b>Etape :</b> cuvaison / fermentation alcoolique <b>Rôle :</b> Assurer la fermentation alcoolique des moûts blancs, rouges et rosés.  <b>Restriction :</b> Pour chacune des différentes souches de levures: provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

Intrants autorisés	Règlement vin bio 203/2012	Etape et Rôle technologique Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) no 606/20091		
<b>Lysozymes</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> fin de fermentation alcoolique <b>Rôle :</b> inhibe les bactéries lactiques.		
<b>Mannoprotéines</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> stabilisation tartrique		
<b>Perlite</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> filtration <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la centrifugation et filtration		
<b>Phosphate diammonique</b> • DAP (Hydrogenophosphate di-ammonium ; Ammonium Hydrogen Phosphate ; Ammonii phosphas ; Phosphate d'ammonium ; Phosphate dibasique ; (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> )	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> cuvaison FA <b>Rôle :</b> Favoriser le déclenchement ou l'achèvement de la fermentation alcoolique		
<b>Phytate de calcium</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> produit déferrant éliminer le fer		
<b>PVI/PVP Co-polymère</b> (Polyvinylpolypyrrolidon)	<b>NON</b>	<b>Rôle :</b> réduire les teneurs en cuivre, en fer et en métaux lourds.		
<b>PVPP</b> (Polyvinylpolypyrrolidon)	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> débouillage élevage <b>Rôle :</b> colles d'origine chimique.		
<b>Résine de pin d'Alep</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> fermentation <b>Rôle :</b> réservé à l'élaboration de certains vins blancs grecs		
<b>Résines échangeuses de cation</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> stabilisation tartrique <b>techniques œnologiques interdites en bio</b>		
<b>Résines échangeuses d'ions</b>	<b>OUI</b>	Utiliser pour produire du moût concentré rectifié (MCR) certifiable en bio. <b>Cette technique sera réexaminée avant le 1 août 2018 dans la perspective de leur abandon progressif ou de leur limitation accrue</b>		
<b>Sulfate de calcium</b>	<b>OUI</b>	<b>Restriction :</b> Pour les vins «vino generoso» ou «vino generoso de licor» uniquement (Type de traitement visé à l'annexe III, point A 2 b), du règlement (CE) no 606/2009)		
<b>Sulfate de cuivre</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> éliminer les odeurs de réduction dans les vins. <i>(accepté jusqu'au 31/07/2015)</i>		
<b>Sulfite SO<sub>2</sub></b> • Anhydride sulfureux • Bisulfite de potassium • Métabisulfite de potassium, Pyrosulfite de potassium • dioxyde de soufre (SO <sub>2</sub> ) • disulfite de potassium	<b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b> <b>OUI</b>	<b>Etape :</b> mise en cuve/sulfitage, élevage, mise en bouteille <b>Rôle :</b> antiseptiques; antioxydantes ; Antioxydasiques		
		Type de vins	Doses maximales en SO <sub>2</sub> total (mg/l)	Equivalence NOP
		Rouges (sucre < 2g/l)	<b>100</b>	<b>100 mg/l</b>
		Blancs et rosés (sucre < 2g/l)	<b>150</b>	
		Autres vins	Réduction de 30 mg/l par rapport au maximum de SO <sub>2</sub> fixé dans l'annexe I.B du RCE 606/2009	

Intrants autorisés	Règlement vin bio 203/2012	Etape et Rôle technologique Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) no 606/20091
<b>Sulfite SO2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sulfate d'ammonium</li> <li>• Bisulfite d'ammonium</li> </ul>	<b>NON</b> <b>NON</b>	<b>Etape :</b> cuvaïson <b>Rôle :</b> nutrition des levures
<b>Tanins</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> cuvaïson élevage <b>Rôle :</b> stabilisation de la couleur <b>Restriction :</b> Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
<b>Tartrate de Calcium</b>	<b>NON</b>	<b>Etape :</b> cuvaïson, Fermentation MaloLactique <b>Rôle :</b> désacidification
<b>Tartrate neutre de potassium</b> <b>L(+) tartrate de potassium</b>  <b>D,L tartrate de potassium ou Racémate de potassium</b>	<b>OUI</b>  <b>OUI</b>  <b>NON</b>	<b>Etape :</b> cuvaïson, Fermentation MaloLactique <b>Rôle :</b> désacidification <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la désacidification
<b>Terre à diatomées</b>	<b>OUI</b>	<b>Etape :</b> Elevage <b>Rôle :</b> filtration <b>Restriction :</b> doit être utilisé uniquement pour la filtration
<b>Thiamine :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chlorhydrate de thiamine (dichlorhydrate de thiamine ou Thiamine hydrochloride en anglais)</li> <li>• Thiamine + phosphate diammonique + azote ammoniacal</li> </ul>	<b>OUI</b>  <b>OUI</b>	<b>Etape :</b> cuvaïson <b>Rôle :</b> Favoriser le déclenchement ou l'achèvement de la fermentation alcoolique
<b>Uréase</b>	<b>NON</b>	<b>Rôle :</b> dégradation de l'urée présente dans les vins pour éviter la formation de carbamate d'éthyle

## ANNEXE 2 :

### Teneurs maximales en anhydride sulfureux (en mg/l) autorisées en agriculture biologique par couleur et en fonction de la teneur en sucres fermentescibles (G+F (en g/l)) \*

Teneur en sucre fermentescibles (G+F)	Rouges	Blancs et Rosés	Vins de liqueur	Vins mousseux	Vins mousseux de qualité
< 2 g/l	100 mg/l	150 mg/l	120 mg/l	205mg/l	155mg/l
2 g/l < G+F < 5 g/l	120 mg/l	170 mg/l			
G+F > 5 g/l	170 mg/l	220 mg/l	170 mg/l		
Vins blancs à appellation d'origine ou à IGP dont le SO <sub>2</sub> max autorisé = 300 mg/l	-	270 mg/l	-		
Vins blancs à appellation d'origine ou IGP dont le SO <sub>2</sub> max autorisé = 400 mg/l	-	370 mg/l	-		

*\*Rappel du considérant (8) :*

« les producteurs de vin biologique de l'Union parviennent déjà à réduire la teneur en anhydride sulfureux des vins produits à partir de raisins biologiques par rapport à la teneur maximale en anhydride sulfureux autorisée pour les vins non biologiques. Il convient donc d'établir une teneur maximale en anhydride sulfureux spécifique pour les vins biologiques, qui devrait être inférieure à la teneur autorisée pour les vins non biologiques. Les quantités nécessaires d'anhydride sulfureux dépendent des différentes catégories de vins ainsi que de certaines caractéristiques intrinsèques du vin, notamment sa teneur en sucre dont il y a lieu de tenir compte pour établir la teneur maximale en anhydride sulfureux spécifique pour les vins biologiques. Néanmoins, il peut arriver, en raison de conditions climatiques exceptionnelles, que certaines régions viticoles se heurtent à des difficultés rendant nécessaire l'utilisation de quantités supplémentaires de sulfites pour l'élaboration du vin, de manière à garantir la stabilité du produit final obtenu l'année concernée. Il y a donc lieu d'autoriser l'augmentation de la teneur maximale en anhydride sulfureux lorsque ces conditions sont réunies.