

Extracto de las Normas de Bio Suisse

Vinos y vinos espumosos

1. Procedimientos de transformación¹

Se admiten sólo los siguientes procedimientos de transformación:

- Procedimientos tradicionales de elaboración del vino
- Calentamiento del mosto hasta 65° C
- Encolado
- Clarificación
- Filtración (incluida la microfiltración, tamaño de poros de no menos de 0,2 micras)
- Mediante concentración del mosto de uva, evaporación al vacío(en el empleo de estos procedimientos para mejorar el mosto no se admite la adición complementaria de azúcar, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado)
- Termorregulación de las barricas y de la bodega

No se permiten: nanofiltración ni ultrafiltración.

2. Ingredientes

- Todos los ingredientes agrícolas no especificados en capítulo 3 o capítulo 4 han de ser de calidad BIOSUISSE ORGANIC.
- Puede añadirse mosto de uva, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, azúcar (Suiza: calidad Yema; extranjero: calidad bio).

El contenido de alcohol natural puede aumentarse por medio de azúcar, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado hasta un máximo de 1,25 % en volumen (correspondiente a 2,5 kg sacarosa por hectolitro mosto de uva), Para vinos espumantes: se puede aumentar su contenido a un 1,25 % del volumen, incluida la espuma.

3. Ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos (bio CH, bio UE o calidades equivalentes)

- Clara de huevo (Suiza: calidad Yema; extranjero: calidad bio)
- Leche desnatada (Suiza: calidad Yema; extranjero: calidad bio)
- Levadura de vinificación como producto clarificante (Suiza: calidad Yema; extranjero: de explotaciones certificadas según las Normas de Bio Suisse)
- Albúmina
- Caseína
- Gelatina comestible.

4. Ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos de origen agrícola no orgánicos (como máximo 5 %):

- Proteína de guisante (provenientes de materias primas ecológicas, si disponibles).
- Proteína de patata (si está disponible y procede de fuentes orgánicas)

¹ La elaboración de vino está sujeta a la inspección obligatoria de la bodega.

5. Ingredientes, aditivos y cultivos así que auxiliares tecnológicos no agrícolas

▪ Microorganismos:

- levaduras seleccionadas* (si posible obtenidas de materia prima orgánica)
- Levadura inactivada* (si está disponible, obtenida a partir de materias primas orgánicas) sólo si el contenido de aminoácidos del zumo de uva es inferior a 130 mg/l o si se detiene la fermentación
- corteza de levadura* (si está disponible, obtenida a partir de materias primas biológicas) sólo si el contenido de aminoácidos del zumo de uva es inferior a 130 mg/l o si se detiene la fermentación.
- autolisado de levadura* (si está disponible, obtenida a partir de materias primas biológicas) sólo si el contenido de aminoácidos del zumo de uva es inferior a 130 mg/l o si se detiene la fermentación
- Cultivos bacterianos (si están disponibles, obtenidos a partir de materiales de origen biológico)

▪ Aditivos y auxiliares tecnológicos:

- Pectinasas*
- Carbón activo (sólo para mosto)
- Bentonita
- Quitosano puro obtenido de *Aspergillus niger* (si está disponible, obtenido de fuentes orgánicas)
- fosfato de amonio (hidrogenofosfato de diamonio): si el zumo/jugo de uva tiene un valor inferior a 100 mg/l de NH₄, se permite una dosificación hasta que tenga un valor de 100 mg/l de NH₄ (dosis máxima 0,5g/l)
- El fosfato de amonio (hidrogenofosfato de diamonio) para el vino espumoso puede ser de 0,3g/l
- Carbonato de calcio (CaCO₃)
- Bicarbonato de Potasio (KHCO₃)
- Didrogenotartrato de potasio (crémor tartáreo)
- Acido (L+) tartárico [E 334]*: solo en su forma puramente microbiológica o de uvas
- Dióxido de silicio en forma de gel o solución coloidal de silicio (sol de silicio)
- Gases técnicos: N₂, CO₂, O₂, Ar. y SO_x (debido a la combustión de azufre)

▪ Sustancias conservantes:

- Metabisulfito de potasio [E 224]
- Bisulfito de potasio [E228]
- SO₂ [E 220] puro y como solución acuosa.

Total SO₂ :

Contenido de azúcar residual	< 2 g/l	2 – 5 g/l	> 5 g/l	>50 g/l
Vino blanco	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Botrytis 250 mg/l sin Botrytis
Vino rosado	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Botrytis 250 mg/l sin Botrytis
Vino tinto	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Botrytis 250 mg/l sin Botrytis

- **Adyuvantes para la filtración:**
 - Placas filtrantes de celulosa, filtros de tejido, membranas exentas de amianto y de cloro
 - Tierra de diatomeas
 - Perlitas.

- **Para vinos especiales se aplica la Ordenanza sobre la agricultura ecológica/ el Reglamento (CE) sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos**

* Ingrediente crítico en cuanto a riesgo de manipulaciones genéticas: Confirmación de falta de contaminación por OMG con el formulario de Bio Suisse. El formulario tiene que acompañar la solicitud de certificación según las Normas de Bio Suisse.