

Estratto dalle Direttive Bio Suisse

Vino e spumante

1. Procedimenti di trasformazione¹

Solo i seguenti procedimenti di trasformazione sono ammessi:

- tradizionali procedimenti di vinificazione
- riscaldamento del mosto a 65°C
- collaggio
- chiarificazione
- filtraggio (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori non inferiore a 0,2 micrometri)
- arricchimento del mosto mediante evaporazione sotto vuoto (per l'impiego di questo procedimento 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)
- termoregolazione delle botti e della cantina

Non sono ammessi: nanofiltrazione e ultrafiltrazione

2. Ingredienti

- tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati sotto punto 3 o punto 4 devono essere di qualità BIOSUISSE ORGANIC.
- succo d'uva, mosto concentrato di uva, mosto concentrato di uva rettificato, zucchero (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio) possono essere aggiunti.

La gradazione alcolica naturale può essere aumentata al massimo dell'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.

Per gli spumanti: l'incremento consentito è dell'1,25 %, compresa la formazione di schiuma.

3. Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione biologici (bio-CH, bio-UE o qualità equivalente)

- albume di uovo di gallina (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
- latte magro (Svizzera: qualità Gemma; estero: qualità bio)
- lievito per la chiarificazione (Svizzera: qualità Gemma; estero: da aziende certificate da Bio Suisse)
- albumina
- caseina
- gelatina alimentare

4. Ingredienti, additivi e coadiuvanti per la trasformazione di origine agricola non biologici (max. 5%)

- proteine di piselli (se disponibili ottenute da materie di base biologico)
- proteine di patate (se disponibili ottenute da materiale di base biologico)

¹ La vinificazione è soggetta a un controllo obbligatorio della cantina.

5. Ingredienti, additivi, colture nonché coadiuvanti per la trasformazione di origine non agricola

▪ Microorganismi:

- lieviti selezionati* (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- lieviti inattivati* (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico) solo se il tenore di aminoacidi del succo d'uva è inferiore a 130 mg/l o in caso di fermentazione arrestata
- scorza di lievito* (se disponibile ottenuta da materiale di base biologico) solo se il tenore di aminoacidi del succo d'uva è inferiore a 130 mg/l o in caso di fermentazione arrestata
- autolisati di lievito* (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico) solo se il tenore di aminoacidi del succo d'uva è inferiore a 130 mg/l o in caso di fermentazione arrestata
- fermenti batterici* (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)

▪ Additivi e coadiuvanti per la trasformazione:

- pectinasi*
- carbone attivo (solo per mosto)
- bentonite
- chitosano puro ottenuto da *Aspergillus niger* (se disponibile ottenuto da materiale di base biologico)
- fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio): se il succo d'uva presenta un valore inferiore a 100 mg/l NH₄, è ammesso un dosaggio con succo d'uva che presenta un valore di 100 mg/l NH₄ (dosaggio max. 0,5 g/l)
- fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante max. 0,3 g/l
- carbonato di calcio (CaCO₃)
- bicarbonato di potassio (KHCO₃)
- bitartrato di potassio
- acido L(+)- tartarico [E 334]*: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)
- gas tecnici: N₂, CO₂, O₂, Ar e SOX (mediante la combustione di zolfo)

▪ Conservanti:

- Metabisolfito di potassio [E 224]
- potassio bisolfito [E228]
- SO₂ [E 220] puro e in soluzione acquosa, tenore totale di SO₂

Contenuto totale di SO₂:

Tenore di zucchero residuo	< 2 g/l	2-5 g/l	>5 g/l	>50 g/l
Vino bianco	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Bortrytis 250 mg/l senza Bortrytis
Rosato	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Bortrytis 250 mg/l senza Bortrytis
Vino rosso	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l con Bortrytis 250 mg/l senza Bortrytis

- **Mezzi ausiliari per la filtrazione:**
 - filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane, esenti da colore e amianto
 - farina fossile
 - perlite

- **Per vini speciali vale l'OrdB/RegB-UE**

* Ingrediente critico per quanto riguarda la tecnologia genetica: conferma dell'assenza di OGM mediante formulario Bio Suisse: il formulario va allegato alla domanda di certificazione Bio Suisse