

Extrait du Cahier des charges de Bio Suisse

Vins et vins mousseux

1. Procédés de transformation¹

Seuls ces procédés de transformation sont autorisés:

- Procédés traditionnels de vinification(66)
- 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 (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

Interdits: Nano- et ultrafiltration

2. Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés sous chapitre 3 ou chapitre 4 doivent être de qualité BIOSUISSE ORGANIC.
- Du moût de raisin, du moût de raisin concentré, du moût de raisin concentré rectifié, 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 1,25 % volume (ce qui correspond à 2,5 kg de saccharose par hl de moût).

Pour les vins mousseux: l'augmentation autorisée est de 1,25 % volume, y c. la prise de mousse.

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

- Blanc d'œuf de poule (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
- Lait maigre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)
- Lie de vin comme clarifiant (Suisse: de qualité Bourgeon; étranger: de domaines certifiés selon Bio Suisse)
- Albumine
- Caséine
- Gélatine alimentaire

4. Ingrédients et additifs agricoles non biologiques (max. 5%)

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

5. Ingrédients non agricoles, additifs, cultures et auxiliaires

- **Microorganismes:**
 - Levures sélectionnées^x (provenant de matières premières biologiques si disponibles)
 - Levures désactivées^x (si disponibles: provenant de matières premières biologiques) seulement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou en cas d'arrêt de fermentation
 - Écorce de levure^x (si disponible: provenant de matières premières biologiques) seulement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou en cas d'arrêt de fermentation
 - Autolysat de levure^x (si disponible: provenant de matières premières biologiques) seulement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou en cas d'arrêt de fermentation
 - Cultures bactériennes starters^x (si disponibles: provenant de matières premières biologiques)
- **Additifs et auxiliaires technologiques:**
 - Pectinases^x
 - Charbon actif (seulement pour le moût)
 - Bentonites
 - Chitosan pur tiré d'*Aspergillus niger* (si disponible: extrait de matières premières biologiques)
 - Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium): si le moût a une valeur inférieure à 100 mg/l NH₄, un dosage est autorisé jusqu'à ce que le moût ait une valeur de 100 mg/l NH₄ (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 (Kieselsohl)
 - Gaz techniques: N₂, CO₂, O₂, Ar 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:

Teneur en SO₂ total:

Teneur en sucre résiduel	< 2g/l	2-5g/l	>5g/l	> 50 g/l
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



- **Auxiliaires de filtration:**
 - Filtres en cellulose, filtres textiles, membranes: exempts d'amiante et de chlore
 - Kieselgur
 - Perlite
- **Pour les vins spéciaux, c'est l'OBio/l'OBio UE qui fait foi.**

^x Ingrédient présentant un risque OGM: Confirmation de l'absence d'OGM à l'aide du formulaire de Bio Suisse. Le formulaire doit être joint à la demande de certification Bio Suisse.