

Estratto dalle Direttive Bio Suisse

## Vino e spumante

### 1. Procedimenti di trasformazione<sup>1</sup>

Solo i seguenti procedimenti di trasformazione sono ammessi:

- tradizionali procedimenti di vinificazione(66)
- riscaldamento del mosto fino a 65 °C
- collaggio
- chiarificazione
- filtrazione (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 d'uva concentrato, mosto d'uva concentrato 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 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)

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

### ▪ Microorganismi:

- lieviti selezionati<sup>x</sup> (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- lieviti inattivati<sup>x</sup> (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<sup>x</sup> (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<sup>x</sup> (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<sup>x</sup> (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)

### ▪ Additivi e coadiuvanti per la trasformazione:

- pectinasi<sup>x</sup>
- 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 NH<sub>4</sub>, è ammesso un dosaggio con succo d'uva che presenta un valore di 100 mg/l NH<sub>4</sub> (dosaggio max. 0,5 g/l)
- fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante, max. 0,3 g/l
- carbonato di calcio (CaCO<sub>3</sub>)
- bicarbonato di potassio (KHCO<sub>3</sub>)
- bitartrato di potassio
- acido L-(+)-tartarico [E 334]<sup>x</sup> : 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: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar e SO<sub>x</sub> (mediante la combustione di zolfo)

### ▪ Conservanti:

- metabisolfito di potassio [E 224]
- potassio bisolfito [E228]
- SO<sub>2</sub> [E 220] puro e in soluzione acquosa, tenore totale di SO<sub>2</sub>:

### Contenuto totale di SO<sub>2</sub>:

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**

<sup>x</sup> 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