

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
- Chauffage de la vendange jusqu'à 65°C
- Collage
- Clarification
- Filtration (y. c. microfiltration, diamètre des pores 0,2 micromètre au minimum)
- Évaporation sous vide, osmose inverse (en cas d'utilisation de ces procédés 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)
- Refroidissement pour éliminer le tartre

Interdits: Nano- et ultrafiltration

2. Ingrédients

- Tous les ingrédients agricoles utilisés qui ne sont pas énumérés sous b) ou c) doivent être de qualité Bourgeon.
- Moût de raisin, moût de raisin concentré, moût de raisin concentré rectifié, sucre (Suisse: qualité Bourgeon; étranger: qualité bio)

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 2,5kg de saccharose par hl de moût). Font exception les vins issus des cépages labrusca et les vins mousseux, dont la teneur naturelle en alcool peut être augmentée au maximum de 2% volume (correspond à 4kg/hl).

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

- Blanc d'œuf (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)
- Caséine
- Gélatine alimentaire

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

- Levure désactivée*: Si l'indice de formol est < 14
- Protéines de pois (provenant de matières premières biologiques si disponibles)

¹ La vinification est soumise à un contrôle de cave obligatoire.

5. Ingrédients, additifs, cultures et auxiliaires technologiques non agricoles

- **Microorganismes:**
 - Levures sélectionnées* (si disponibles: produites à partir de matières premières biologiques)
 - Cultures starters* (si disponibles: produites à partir de matières premières biologiques)
- **Additifs et auxiliaires technologiques:**
 - Pectinases*
 - Charbon actif (seulement pour le moût)
 - Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium): si indice de formol < 14, dosage max. 0,5 g/l
 - Phosphate d'ammonium (hydrogénophosphate d'ammonium) pour les vins mousseux, max. 0,3g/l
 - Carbonate de calcium
 - Tartrate monopotassique (tartre pur)
 - Acide (L+)-tartrique [E 334]*: issus du raisin
 - Sulfate de cuivre (jusqu'au 31 juillet 2015)
 - Colle de poisson (ichthyocolle) solide
 - Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (Kieselso)
 - Soufre: seulement pour le traitement des cuves
 - Gaz techniques: N₂, CO₂, O₂, Ar
- **Agents conservateurs:**
 - Métabisulfite de potassium [E 224]
 - SO₂ [E 220] pur ou en solution aqueuse

Teneur en SO₂ total:

Teneur en sucre résiduel	< 2g/l	2-5g/l	>5g/l
Vin blanc	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vin rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vin rouge	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l

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

Interdits: Tanins ne provenant pas de sa propre exploitation

* 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.