

Estratto dalle Direttive Bio Suisse

Vino e spumante

1. Procedimenti di trasformazione¹

Solo i seguenti procedimenti di trasformazione sono ammessi:

- procedimento tradizionale di vinificazione
- riscaldamento del mosto a 65°C
- collaggio
- chiarificazione
- filtraggio (inclusa microfiltrazione, grandezza dei pori almeno 0,2 micrometri)
- evaporazione sotto vuoto, osmosi inversa (per l'impiego di questi due procedimenti 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)
- raffreddamento per l'eliminazione del tartaro

Non sono ammessi: nanofiltrazione e ultrafiltrazione

2. Ingredienti

- tutti gli ingredienti di origine agricola che non sono elencati sotto 3) o 4) devono essere di qualità Gemma
- 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 di al massimo 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. Fanno eccezione i vini di uve labrusca e gli spumanti, la cui gradazione alcolica può essere aumentata di al massimo 2% in volume (corrisponde a 4kg/hl).

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)
- caseina
- gelatina alimentare

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

- lievito inattivato*
- proteine di piselli (se disponibili ottenute da materie prime biologiche)

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

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

Non sono ammessi: tannini acquistati, non provenienti dall'azienda

▪ Microorganismi:

- lieviti selezionati* (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)
- fermenti batterici per iniziare la disacidificazione* (se disponibili ottenuti da materiale di base biologico)

▪ Additivi e coadiuvanti per la trasformazione:

- pectinasi*
- carbone attivo (solo per mosto)
- fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio): se il succo d'uva presenta un valore inferiore a 100 mg/lit NH₄, è ammesso un dosaggio con succo d'uva che presenta un valore di 100 mg/lit NH₄ (dosaggio max. 0,5 g/l) fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante max. 0,3 g/l
- carbonato di calcio
- bitartrato di potassio (cremor tartaro puro)
- acido L(+)- tartarico [E 334]*: solo forma prodotta in modo puramente microbiologico o ricavato da uve
- colla di pesce solida
- biossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (gel di silicio)□
- zolfo: solo per il trattamento delle botti
- gas tecnici: N₂, CO₂, O₂, Ar

▪ Conservanti:

- Metabisolfito di potassio [E 224]
- SO₂ [E 220] puro e in soluzione acquosa

Contenuto totale di SO₂:

Tenore di zucchero residuo	< 2g/l	2-5g/l	>5g/l
Vino bianco	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Rosato	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vino rosso	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l

▪ Mezzi ausiliari per il filtraggio:

- filtri di cellulosa, filtri tessili, membrane: esenti da amianto e da cloro
- farina fossile
- bentonite
- 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