

Estratto dalle Direttive Bio Suisse

## Vino e spumante

Solo i seguenti procedimenti di trasformazione sono ammessi:

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

- 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)

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\*: se indice di formolo < 14
- proteine di piselli (se disponibili ottenute da materie prime biologiche)

<sup>1</sup> 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)
  - 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 indice di formolo < 14, dosaggio max. 0,5g/l
  - fosfato di ammonio (idrogenofosfato di ammonio) per spumante max. 0,3g/l
  - carbonato di calcio
  - bitartrato di potassio (cremor tartaro puro)
  - acido L(+)- tartarico [E 334]\*: ricavato da uve
  - solfato di rame (fino al 31 luglio 2015)
  - colla di pesce solida
  - diossido di silicio sotto forma di gel o soluzione colloidale (soll 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 SO<sub>2</sub>:

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**

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

\* 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