

Extracto de las Normas de Bio Suisse

Vinos y vinos espumosos

1. Procedimientos de transformación¹

Se admiten sólo los siguientes procedimientos de transformación:

- procedimientos tradicionales de elaboración del vino
- calentamiento del mosto hasta 65° C
- encolado
- clarificación
- filtración (incluida la microfiltración, tamaño de poros mínimo de 0,2 micras)
- evaporación al vacío, osmosis inversa (en el empleo de estos dos procedimientos para mejorar el mosto no se admite la adición complementaria de azúcar, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado)
- refrigeración para eliminar el tártaro.

No se permiten: nanofiltración ni ultrafiltración.

2. Ingredientes

- Todos los ingredientes agrícolas no especificados en 3) o 4) han de ser de calidad Yema.
- Mosto de uva, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, azúcar (Suiza: calidad Yema; extranjero: calidad bio).

El contenido de alcohol natural puede aumentarse por medio de azúcar, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado hasta un máximo de 1,25 % en volumen (correspondiente a 2,5 kg sacarosa por hectolitro mosto de uva), excepto en caso de vinos de uva Lambrusco y vinos espumantes, para los cuales se puede aumentar su contenido de alcohol natural en hasta un 2 % en volumen (correspondiente a 4 kg/hectolitro).

3. Ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos (bio CH, bio UE o calidades equivalentes)

- clara de huevo (Suiza: calidad Yema; extranjero: calidad bio)
- leche desnatada (Suiza: calidad Yema; extranjero: calidad bio)
- levadura de vinificación como producto clarificante (Suiza: calidad Yema; extranjero: de explotaciones certificadas según las Normas de Bio Suisse)
- caseína
- gelatina comestible.

4. Ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos de origen agrícola no orgánicos (como máximo 5 %):

- levadura inactivada*: índice de formol < 14
- proteína de guisante (provenientes de materias primas ecológicas, si disponibles).

¹ La elaboración de vino está sujeta a la inspección obligatoria de la bodega.

5. Ingredientes, aditivos y cultivos así que auxiliares tecnológicos no agrícolas :

- **Microorganismos:**
 - levaduras seleccionadas* (si posible obtenidas de materia prima orgánica)
 - fermentos bactericos* (si posible obtenidos de material prima orgánica)
- **Aditivos y auxiliares tecnológicos:**
 - pectinasas*
 - carbón activo (sólo para mosto)
 - fosfato de amonio (hidrogenofosfato de diamonio): índice de formol < 14, máx. 0,5 g/l
 - fosfato de amonio (hidrogenofosfato de diamonio) para vinos espumosos:
 - máx. 0,3 g/l
 - carbonato de calcio
 - hidrogenotartarato de potasio (crémor tartaro)
 - ácido (L+) tartárico [E 334]*: de uvas
 - sulfato de cobre (hasta el 31 de julio de 2015)
 - ictiocola sólida
 - dióxido de silicio en forma de gel o solución coloidal de silicio (sol de silicio)
 - azufre: sólo para el tratamiento de las cubas
 - gases técnicos: N₂, CO₂, O₂, Ar.
- **Sustancias conservantes:**
 - metabisulfito de potasio [E 224]
 - SO₂ [E 220] puro y como solución acuosa.

Total SO₂ :

Contenido de azúcar residual	< 2 g/l	2 – 5 g/l	> 5 g/l
Vino blanco	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vino rosado	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Vino tinto	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l

- **Adyuvantes para la filtración:**
 - placas filtrantes de celulosa, filtros de tejido, membranas exentas de amianto y de cloro
 - tierra de diatomeas
 - bentonitas
 - perlitas.
- **Para vinos especiales se aplica la Ordenanza sobre la agricultura ecológica/ el Reglamento (CE) sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos**

No se permiten: taninos externos comprados.

* Ingrediente crítico en cuanto a riesgo de manipulaciones genéticas: Confirmación de falta de contaminación por OMG con el formulario de Bio Suisse. El formulario tiene que acompañar la solicitud de certificación según las Normas de Bio Suisse.