



La vinification en bio

Valérie PLADEAU



Qu'est ce que Sudvinbio ?

Association Interprofessionnelle vin Bio Régionale

- Promotion et défense des intérêts de la filière viti-vinicole bio en région Occitanie.
- Accompagnement de la filière par une expertise technique viticole et œnologique



- Organisateur d'évènement:
 - Concours international Challenge Millésime Bio : Challenge **Millésime BIO**
 - Salon International Millésime Bio : **Millésime BIO**

Le vin bio: une réglementation européenne

Œnologie bio : Rappels des références réglementaires

Recommandations de l'OIV
(Code international des pratiques oeno)

Réglementation VIN



= OCM viti-vinicole (EU) 479/2008

↪ *Pratiques œnologiques (CE) 606/2009*

↪ *abrogé par le (UE) 2019/934 (décembre 2019)*

Réglementation BIO



Principe de production Bio (CE) 834/2007

abrogé par le (UE) 2018/848 (1^{er} janv. 2022)

Règles d'application de la production bio (CE) 889/2008
avec la **vinification depuis 2012**

abrogé par le (UE) 2018/1584 et 2019/2164 (nov 2019)

DRAFT annexe additifs/auxiliaires 2022



« VIN BIO »

Réglementation VIN:

Règlement européen de l'Organisation Commune du Marché Viti-vinicole

Réglementation BIO:

Règlement européen depuis 1991

Encadre la **production, transformation, distribution, importation,**
mais aussi, **le contrôle, la certification et l'étiquetage** des produits
biologiques

► Depuis 2012: les règles sur la **vinification biologique** viennent
compléter le règlement européen.

L'AB: Signe officiel de qualité en France

Signes d'identification de la qualité et de l'origine

- Vision claire du dispositif signe qualité français et européen produits agricoles
- Reconnaissance des signes qualité
- Meilleure valorisation des produits



Label Rouge



AOP-AOC



IGP



STG



Agri Bio



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les règles de vinification en bio



Les 4 axes du règlement Vin Bio

100% Ingrédients agri
BIO
(raisins, MCR, alcool
vinique)



Interdictions /
Restrictions sur
l'utilisation de
techniques

**Exigences
en vinif^o BIO**

Liste positive
d'additifs et
auxiliaires

Restrictions sur les
limites de SO₂ T

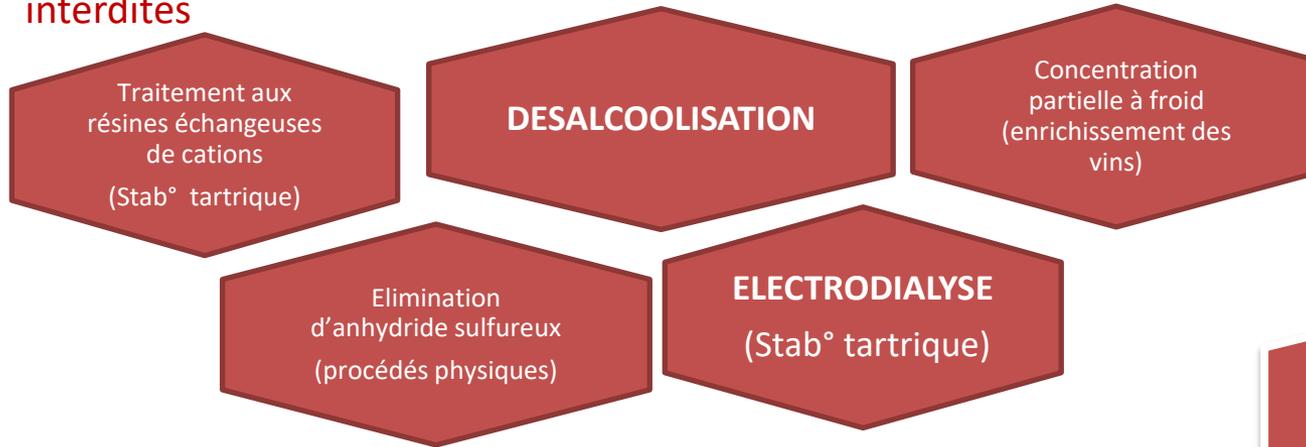
Dans un vin bio TOUS les ingrédients agricoles sont bio !

- 100% du raisin bio
- Autres ingrédients agricoles:
 - Moût concentré, Moût concentré rectifié
 - Alcool vinique neutre
 - Sucre



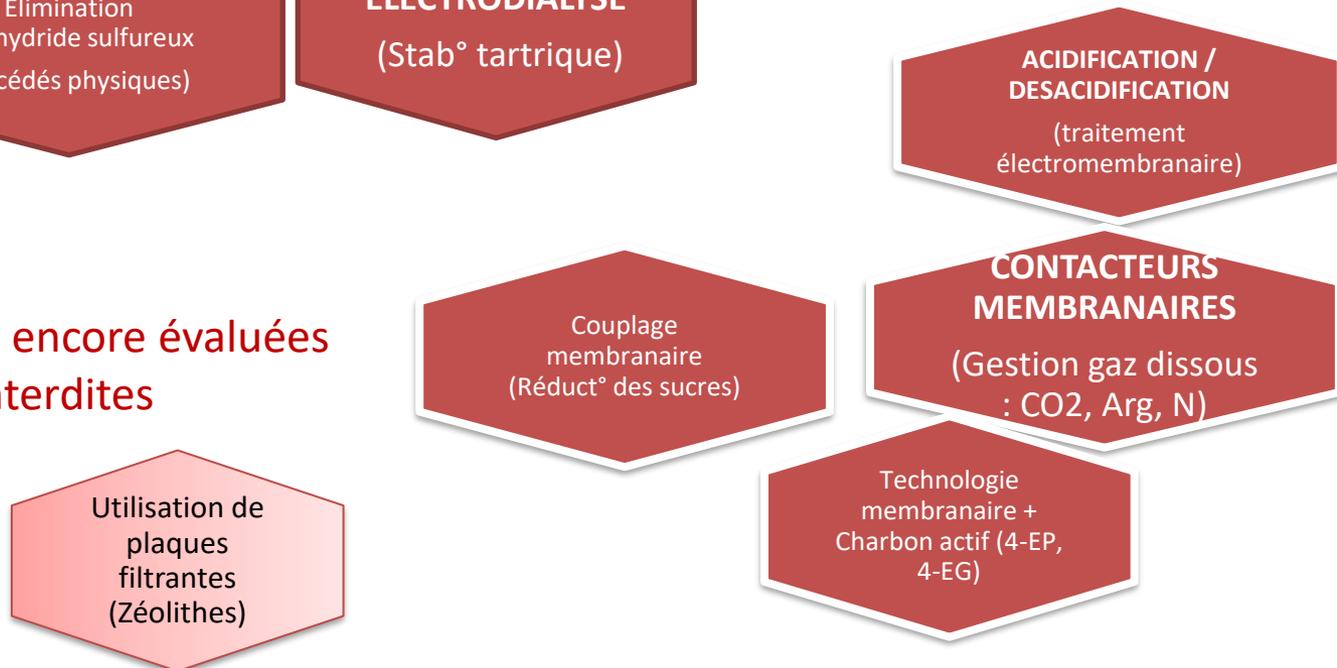
Les techniques physiques interdites en vinification bio :

En 2012 : Techniques interdites



Depuis 2012: Techniques évaluées négativement par EGTOP → interdites

Techniques non encore évaluées par EGTOP → interdites



→ Toute autre technique est autorisée si acceptée par l'OCM viti-vini avant le **1^{er} Août 2010**

Restrictions / Ré-évaluations:

Filtration

(plaque, tangential, terre, perlite, cellulose)

- Taille des pores > 0,2 µm

Traitements thermiques à la chaleur

- T° ≤ 70°C
- Révision T° max à 75°C (au 1^{er} janv. 2022)

Osmose inverse

- Enrichissement des moûts par méthode soustractive uniquement
- Restriction ou interdiction possible par acte délégué de la commission

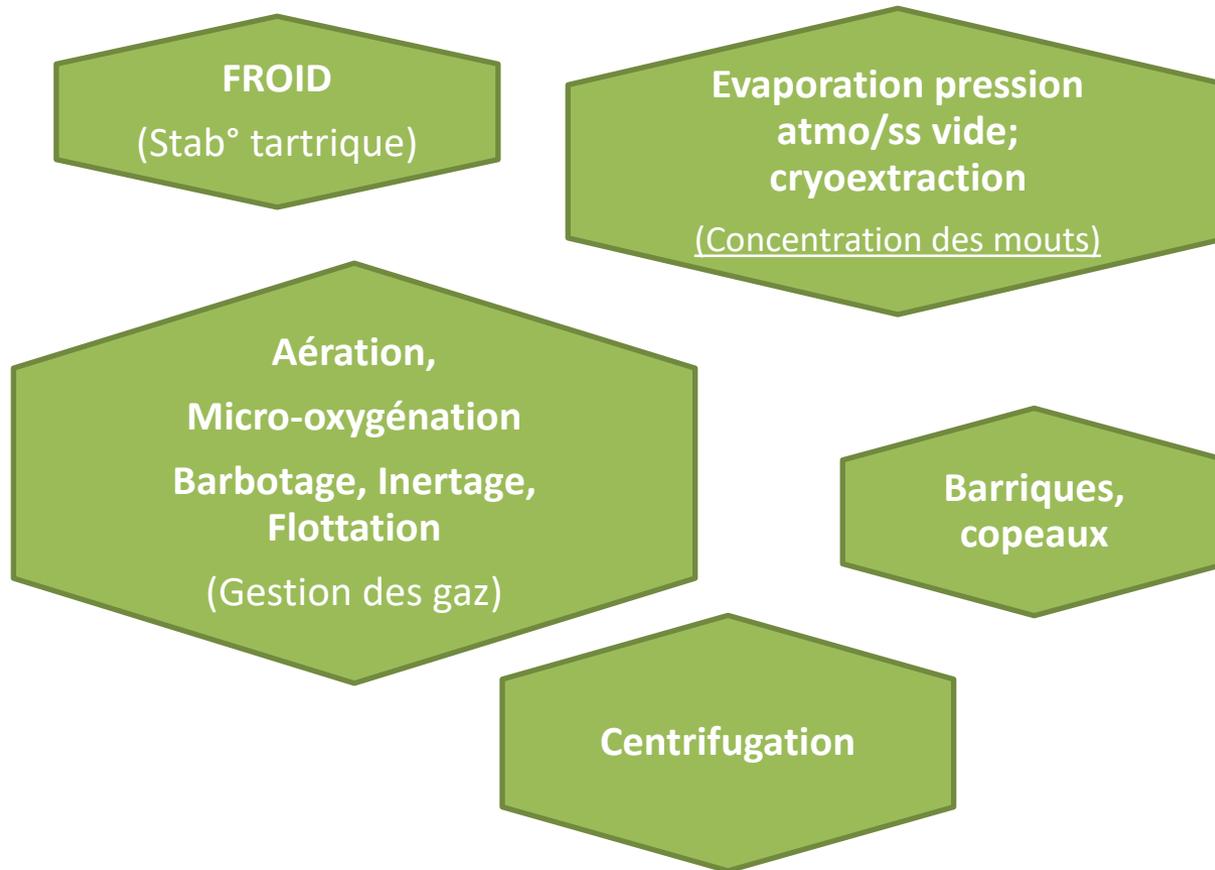
Résines échangeuses d'ions

- Procédé d'élaboration du MCR uniquement
- Non utilisables sur vin
- Restriction ou interdiction possible par acte délégué de la commission



Les autres techniques physiques autorisées en vinification bio :

Techniques évaluées avant 2012

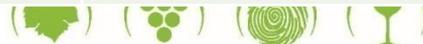


Agents de fermentation:

Substance oeno bio	Bio Europe 889/2008 + 2019/2164 
Levures de vinification (LSA) <i>Saccharomyces ou non Saccharomyces</i>	 autorisées bio si disponibilité de la souche
Bactéries	autorisées
Lies fraiches	 autorisées



Substance oeno	Bio Europe 889/2008 + 2019/2164 	Commentaires Révision en cours
Sulfate d'ammonium	interdit	
Thiamine	autorisée	
DAP	autorisé	
Autolysats	autorisés	Autorisé depuis nov. 2018 Activateurs de FML interdits
Ecorces de levures	 autorisées bio si dispo	Activateurs de FML interdits
Cellulose microcristalline	Interdite !	Théoriquement depuis déc. 2019 Rgt VIN (UE) 934/2019
Levures sèches inactivées (LSI)	autorisées	Autorisé depuis nov. 2018 Activateurs de FML interdits
Levures inactivées à niveau garanti en GSH	interdites	depuis déc. 2019 Rgt VIN (UE) 934/2019



Additifs et auxiliaires de vinification

Activités enzymatiques

Substance oeno	Bio Europe 889/2008 + 2019/2164	Commentaires Révision en cours
Enzymes pectolytiques: Pectine lyase Pectine méthylestérase PG Hemicellulase Cellulase	Autorisées Pour la clarification	Interdit pour la macération, révélation d'arômes Donc interdit sur raisins Autorisées sur moût uniquement
B-glucosidases	Interdites	
B-glucanases	Interdites	
Uréase	Interdite	

Acidification - désacidification

Substance oeno	Bio Europe 889/2008 + 2019/2164 
Acide tartrique (L+)	autorisé
Acide lactique	autorisé
Acide DL malique	interdit
Acide L-malique	interdit
Carbonate de calcium	autorisé
Bicarbonate de potassium	autorisé
(L+) Tartrate de potassium	autorisé
Carbonate de potassium	interdit
Tartrate de Calcium	interdit



Stabilisation microbio – Gestion des Brett-conservation

Substance oeno	Bio Europe 889/2008 + 2019/2164 	Révision Commentaires
SO2 (toutes formes : gaz, mèche, bisulfite, métabisulfite, comprimés)	autorisé (limites max fixées)	Étiquetage allergène ! effervescent contiennent du bicarbonate de K
Chitosane	autorisé	Autorisé depuis nov. 2018
Lysozyme	interdit	
DMDC	interdit	
Sorbate de K	interdit	
Acide ascorbique	autorisé	

Collage et clarification des vins rouges

Substance oeno	Bio Europe 889/2008 + 2019/2164		Révision Commentaires
Gélatine	 autorisée bio si dispo		Origine animale
Albumine	 autorisée bio dispo		Étiquetage allergène Origine animale
Protéine de pois	 autorisée bio si dispo		
Protéine de PDT	 autorisée bio si dispo		Autorisé depuis nov. 2018
EPL	 autorisés bio si dispo		Autorisé depuis nov. 2018
Chitine glucane	interdit		Evaluation EGTOP 2015 : Avis défavorable
Chitosane	autorisé		Autorisé depuis nov. 2018
Tanins	 autorisés		

Collage des blancs et rosés - Gestion de l'oxydation

Substance oeno	Bio Europe 889/2008 + 2019/2 	Révision Commentaires
Protéine de pois	 autorisée bio si dispo	
Protéine de PDT	 autorisée bio si dispo	Autorisé depuis nov. 2018
Caséine	autorisée	Étiquetage allergène
Caséinate de K	autorisé	
Colle de poisson	 autorisée bio si dispo	Étiquetage allergène
PVPP	interdite	
LSI	autorisées	Autorisées depuis nov. 2018 LSI à teneur garanties en GSH sont interdites – non utilisables hors FA.
Chitosane	autorisé	Autorisé depuis nov 2018
Bentonites	autorisées	Naturelles sodiques, naturelles calciques, calciques activées
Dioxyde de silicium – gel de silice	autorisé	
Charbon oenologique	autorisé	

Agents stabilisants

Substance oeno	Bio Europe 889/2008 + 2019/2164	Révision Commentaires
Crème de tartre / bitartrate de K (précipitation tartrique)	autorisé	
Tartrate de calcium	interdit	
Ac métatartrique	autorisé	
Mannoprotéines	autorisées	Autorisé depuis nov. 2018
CMC (gommes de cellulose)	interdites	« Non révisable »
Polyaspartate de K	interdit	Évaluation EGTOP possible Pro IT: attente validation TK
Gomme arabique	 autorisées bio si dispo	
Citrate de cuivre	autorisé	Depuis 2015
Sulfate de cuivre	interdit	Depuis 2015

- Sont INTERDITS:

- Nutrition levures: **Sulfate d'ammonium**, Bisulfite d'ammonium
- Cellulose microcristalline
- Nutrition des bactéries : **activateurs de FML**
- Clarification: Betaglucanase, Alginate de Ca, Kaolin, Chitine glucane, **PVPP**
- Stabilisation, conservation: Lysozyme, DMDC, Acide sorbique, chlorure d'Argt, **Sulfate de Cu**
- Acidification: **Acide (L-) et (D-L) malique** / Désacidification: Tartrate de Ca
- Gaz: Argon (barbotage)
- Stabilisat° troubles: CMC, Tartrate de Ca, Acide D-L Tartrique, polyaspartate de K
- Divers: Ferrocyanure de K, Phytate de Ca, PVI/PVP, Uréase, Caramel,



Bio « si disponible »



Levure (souche identique)

Tanins

Gélatine

Colle de poisson

EPL

Lies

Albumine

Gomme arabique

Protéines végétales (pois, blé, patatine)



Notion de « Disponibilité » ?...

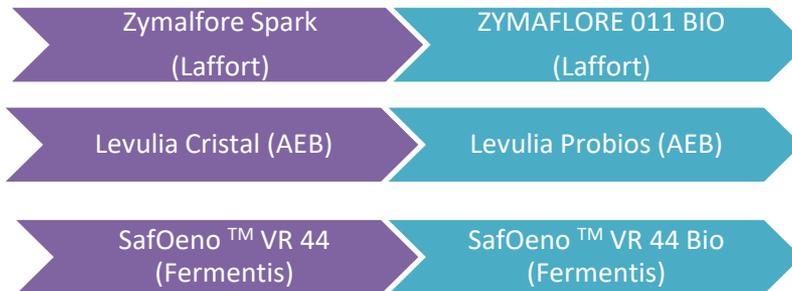


Pour les levures (LSA) :

= disponibilité **de la souche**

L'obligation porte sur **l'équivalence de la souche** de LSA :

Si la souche de la LSA utilisée traditionnellement existe en bio l'opérateur a **l'obligation** de choisir la spécialité commerciale certifiée bio (dans la limite de la disponibilité commerciale).



Pour les autres intrants concernés :

= disponibilité **commerciale**

L'obligation est relative à la **disponibilité commerciale** et/ou **l'équivalence technique** selon l'importance de l'offre des intrants.

- si utilisation en non bio : fournir 2 justificatifs de disponibilité commerciale
- si offre conséquente: justificatif technique que la spécialité bio ne répond pas aux objectifs TK souhaités!

▶ **sinon : AV ou DC si récidive!**



> Liste des intrants oeno certifiés bio disponibles sur le marché français

Site INAO: <https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Guides-pratiques>



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

- 13 LSA *Saccharomyces cerevisiae*
- 6 LSA non *Saccharomyces cerevisiae*
- 5 Ecorces de levure
- (2 LSI)
- 3 Gomme arabique
- 1 Albumine



Catégories	SO ₂ T en bio	SO ₂ T conv
Rouges < 2g/l sucres*	100 mg/l	150 mg/l
Blancs et rosés < 2g/l sucres*	150 mg/l	200 mg/l
Autres vins	-30 mg/l par rapport au conventionnel	

*sucres: glucose + fructose

→ Réduction applicable aux valeurs de l'OCM viti-vinicole à la date du **1^{er} Août 2010**

→ Dérogation en cas de conditions climatiques exceptionnelles uniquement après autorisation par les autorités compétentes



Teneurs en SO₂ dans les vins bio

Teneurs en mg/l	Rgt OCM	Rgt Vin bio EU	NOP	Bourgeon suisse	Demeter
Rouge sec (sucre < 2g/l)	150	100	100	100	70
Rouge sec (2g/l ≤ sucre < 5g/l)	150	120	100	120	70
Rouge sec (sucre ≥ 5g/l)	200	170	100	170	130
Blanc et rosé secs (sucre < 2g/l)	200	150	100	120	90
Blanc et rosé secs (2g/l ≤ sucre < 5g/l)	200	170	100	120	90
Blanc et rosé secs (sucre ≥ 5g/l)	250	220	100	170	130
Vins doux (sucre ≥ 45g/l)	200	170	100	170	80
Mousseux	185/235	155/205	100	Id vin sec	70-100



DEROGATIONS

- si détérioration de l'état sanitaire des raisins dans une zone données suite à des attaques fongiques ou bactériennes
- après accord de l'autorité compétente
- notification sous 1 mois à la commission et aux états membres
- gestion des procédures d'accord par l'INAO
- dispositions non applicables aux millésimes précédents 2012





Valérie Pladeau

06 68 71 40 05

valerie.pladeau@sudvinbio.com

