# VINIFICATION OENOLOGIE BIO
# FICHE TECHNIQUE

## 1- Passage de la nouvelle réglementation au 1er Janvier 2022

Le règlement RUE n° 2018/848 entrant en vigueur les 01/01/2022 et complété par plusieurs actes secondaires, abroge les règlements RCE n° 824/2007, RCE n° 889/2008 et n° 1235/2008. Le règlement d'exécution (UE) n°203/2012 du 08 Mars 2012 modifiant le règlement (CE) n° 889-2008 portant modalités d'applica¬tion du règlement (CE) n° 834/2007 du conseil en ce qui concerne le vin biologique est également abrogé. Les règles de production sont décrites dans la Partie VI : Vin, de l'annexe II du RUE n°2018/848.

## 2- Liste des additis et auxiliaires autorisé – Partie D, annexe V du règlement d'exécution n°2021/1165

606/2009 et notamment à l'annexe I A de ce dernier règlement. (1.2, Partie VI, annexe II du RUE n° 2018/848) :

• FERMENTATION : Levures*, Bactéries lactiques.

• NUTRITION DES LEVURES : Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine.

• STABILISATION/CONSERVATION : Anhydride sulfureux, Bisulfite de potassium, Métabisulfite de potassium, Acide ascorbique, Acide citrique.

• CLARIFICATION : Ovalbumine*, Caséine, Caséinate de potassium, Gélatine alimentaire,*, Colle de poisson*, Colle protéique végétale* (issue de blé ou de pois), Bentonite, Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale), Charbon à usage oenologique, Tanins*, Enzymes pectolytiques, Alginate de potassium.

• ACIDIFICATION : Acide lactique, Acide L(+) tartrique

• DESACIDIFICATION : Acide L(+) tartrique, Carbonate de calcium, Tartrate neutre de potassium, Bicarbonate de potassium

• GAZ : Air, Oxygène gazeux, Azote, Argon (inertage)

• STABILISATION DE TROUBLE : Acide métatartrique, Gomme arabique*, Bitartrate de potassium

• FILTRATION : Perlite, Cellulose, Terres de diatomées

• DIVERS : Citrate de cuivre, Morceaux de bois de chêne, Résine de pin d'Alep, lies fraiches (uniquement d'origine bio) Les additifs et auxiliaires marqués d'un * doivent être d'origine biologiques si ils sont disponibles.

## 3- Liste des ingrédients biologiques

Les ingrédients agricoles rajoutés le cas échéant au cours de la vinification sont d'origine biologique, notamment :
- LE SUCRE (selon les formes de sucres et les conditions décrites par le règlement (UE) n° 1308/2013)
- LES MOÛTS DE RAISINS, MOÛTS DE RAISINS CONCENTRES et MCR
- ALCOOL VINIQUE NEUTRE

© Copyright mai 2025_Bureau Veritas Certification

**Contact BIO**
**Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84**
**Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01**

**Pour plus d'information**
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com

## 4- 3.2. Partie VI, annexe II RUE n°848-2018

**TECHNIQUES INTERDITES**
- La concentration partielle à froid (dans le but d'un enrichissement)
- L'élimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques
- La désalcoolisation partielle des vins
- L'électrodialyse pour la stabilisation tartrique
- Le traitement aux résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique

**TECHNIQUES AVEC RESTRICTIONS**
- Pour les traitements thermiques, la température de chauffage ne peut pas dépasser 75°C
- Pour la filtration, la taille des pores ne doit pas être inférieure à 0,2µm

## 5- Teneur en S020 (anhydride sulfureux) sur la base des valeurs de l'OCM viti-vinicole

Teneurs maximales en anhydride sulfureux (en mg/l) autorisées en agriculture biologique par couleur et en focntion de la teneur en sucres fermentescibles (G+F (en mg/l))

| Teneur en sucres fermentescibles (G+F) | ROUGES | BLANCS & ROSES | VINS DE LIQUEUR | VINS MOUSSEUX | VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ |
|---|---|---|---|---|---|
| < 2 g/l | 100 mg/l | 150 mg/l | 120 mg/l | 205 mg/l | 155 mg/l |
| 2 g/l < G+F < 5 g/l | 120 mg/l | 170 mg/l | | | |
| G +F > 5 g/l | 170 mg/l | 220 mg/l | 170 mg/l | | |
| Vins blancs à appellation d'origine ou à IGP dont le SO2 max autorisé = 300 mg/l | - | 270 mg/l | - | - | - |
| Vins blancs à appellation d'origine ou IGP dont le SO2 max autorisé = 400 mg/l | - | 370 mg/l | - | - | - |

© Copyright mai2025_Bureau Veritas Certification

**Contact BIO**
**Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84**
**Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01**

**Pour plus d'information**
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com