

GRILLE D'EVALUATION DES PRATIQUES OENOLOGIQUES

Dernière mise à jour : 27/11/2019

Consulter la liste des produits œnologiques
certifiés BIO (site INAO)

BLANCS / ROSÉS

ROUGES

Liste des produits et techniques par ordre alphabétique

Nous contacter

OPÉRATIONS PRÉFERMENTAIRES FERMENTATIONS CORRECTION DE LA VENDANGE STABILISATION DU VIN TRAITEMENTS SPÉCIFIQUES UTILISATION DU BOIS

PROTECTION À LA MISE EN BOUTEILLE

Protection de la vendange Extraction du jus Débourbage

	Caractéristiques	Origine	Utilisation	Santé	Environnement	Réglement	
	Acide L-ascorbique		Anhydride sulfureux		Bisulfite d'ammonium	Bisulfite de potassi	
Réglement général vin (Europe) références	Dose maximale : 25 g/hL A partir du 7/12/2019 Réglement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Conservateurs et antioxydants ligne 2.6 classement : Additif Réglement (CE) 606/2009 : ligne 19 annexe1A		Teneur maximale en SO2 total dans le vin (934/2019 Annexe 1 partie B) : - Vins tranquilles - sucre < 5g/L : 150 mg/L rouges et 200 mg/L rosés et blancs - Vins tranquilles - sucre > 5g/L : 200 mg/L rouges et 250 mg/L blancs et rosés - Exceptions vins spéciaux à 300 350 et 400 voir règlement 6062009 - Vins de liqueur - sucre < 5g/L sucres : 150 mg/L - Vins de liqueur - sucre > 5 g/L sucres : 200 mg/L - Vins mousseux qualité 185 mg/L - Vin mousseux 235 mg/L A partir du 7/12/2019 Réglement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 Catégorie Conservateurs et antioxydants ligne 2.1 - classement : Additif Réglement (CE) 606/2009 : ligne 7 annexe1A Etiquetage obligatoire : "contient des sulfites" à partir d'une teneur en SO2 total de 10 mg/L Tenue de registres obligatoire : date de la manipulation, nature et quantité des produits Valeur Limite d'Exposition : 5 ppm (Circulaire du ministère du Travail du 19 Juillet 1982)		Dose maximale : 20 g/hL Teneur maximale en SO2 total dans le vin : - Vins tranquilles - sucre < 5g/L : 150 mg/L rouges et 200 mg/L rosés et blancs - Vins tranquilles - sucre > 5g/L : 200 mg/L rouges et 250 mg/L blancs et rosés - Exceptions vins spéciaux à 300 350 et 400 voir règlement 6062009 - Vins de liqueur - sucre < 5g/L sucres : 150 mg/L - Vins de liqueur - sucre > 5 g/L sucres : 200 mg/L - Vins mousseux qualité 185 mg/L - Vin mousseux 235 mg/L A partir du 7/12/2019 Réglement (CE) 934 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique ligne 4.4 - classement : Auxiliaire Réglement (CE) 606/2009 : ligne 6 annexe1A Etiquetage obligatoire : "contient des sulfites" à partir d'une teneur en SO2 total de 10 mg/L Tenue de registres obligatoire : date de la manipulation, nature et quantité des produits Emploi sur : les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation		Teneur maximale en SO2 total : - Vins tranquilles - sucre < 5g/L : 150 mg/L rouges et 200 mg/L rosés et blancs - Vins tranquilles - sucre > 5g/L : 200 mg/L rouges et 250 mg/L blancs et rosés - Exceptions vins spéciaux à 300 voir règlement 6062009 - Vins de liqueur - sucre < 5g/L sucres : 150 mg/L - Vins de liqueur - sucre > 5 g/L sucres : 200 mg/L - Vin mousseux : 235 mg/L - Vins mousseux de qualité : 185 mg/L A partir du 7/12/2019 Réglement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Conservateurs et antioxydants ligne 2.2 - classement : Additif Réglement (CE) 606/2009 : ligne 9 Etiquetage obligatoire : "contient des sulfites" à partir d'une teneur en SO2 total de 10 mg/L Tenue de registres obligatoire : date de la manipulation, nature et quantité des produits
Réglement vin bio Europe Applicable au 1er août 2012 références n° 203/2012 références n° 1584/2018	Autorisé		Autorisé - Réduction des doses de SO2 total maximales autorisées de 50mg/l sur les vins secs < 2g/L (glucose + fructose) et de 30mg/l sur les autres vins		Non autorisé	Autorisé - Réduction des doses total maximales autorisées de : les vins secs < 2g/L (glucose + fructose) et de 30mg/l sur les vins	
Statut autres règlements en charte bio références	Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Non autorisé ⚠ NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Autorisé DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Non autorisé Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Non autorisé		Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Autorisé avec restrictions selon le type de vin (voir règlement) ⚠ NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Autorisé - limite de 100 mg/L de SO2 total dans le produit fini DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Autorisé avec restrictions selon le type de vin (voir règlement) - pour les solutions : concentration max : 6% Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Autorisé avec restrictions selon le type de vin (voir règlement) - pour les solutions : concentration max : 5% avec préparation sur site		Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Non autorisé ⚠ NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Non autorisé DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Non autorisé Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Non autorisé	Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Non autorisé ⚠ NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Non autorisé DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Non autorisé Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Non autorisé	
	Acide L-ascorbique		Anhydride sulfureux		Bisulfite d'ammonium	Bisulfite de potassi	

