



Liste des pratiques œnologiques non autorisées en bio – autorisées en conventionnel ou en cours d'autorisation (étape OIV)

Philippe Cottereau - IFV



Nouveaux intrants et techniques

Produits / techniques	Etat en octobre 2018	Description technique	Remarques / réflexion
Autolysats	Point 6 du 606/2009	Activateur fermentation	Avis EGTOP Positif Autorisés à partir de mi-novembre 2018 Règ 1584/2018
Levures inactivées	Point 51 du 606 /2009		
Protéine issues de pommes de terre	Point 10 du 606/2009	Utilisation en collage	Avis EGTOP Positif Autorisés à partir de mi-novembre 2018 Règ 1584/2018
Extrait protéiques de levures	Point 10 du 606 /2009		
Traitement à l'aide de chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Point 10 et 44 du 606/2009	Utilisation en collage Activité antifongique des chitosanes et notamment sur les brettanomyces	Avis EGTOP Positif Autorisé à partir de mi-novembre 2018 Règ 1584/2018
Traitement à l'aide de chitine-glucane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Point 10 et 45 du 606/2009	Activité chélatante des métaux lourds	Avis défavorable de l'EGTOP



Nouveaux intrants et techniques

Produits / techniques	Etat en Avril 2017	Description technique	Remarques / réflexion
Acidification par traitement électromembranaire	Point 46 du 606/2009	Elimination du K+ ne modifie pas la concentration en acides organiques	Electrodialyse Avis EGTOP Négatif
Désacidification par traitement électromembranaire	Point 50 du 606/2009	Elimination des acides organiques uniquement augmente le pH	
Réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	Point 46 du 606 /2009	Elimination d'un semi-concentré d'une partie du moût, obtenue avec un nanofiltre	Objectif final : désalcoolisation partielle nommément interdit en bio / Avis EGTOP Négatif
Gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires	Point 52 du 606/2009	Equilibre de type « osmotique » entre un liquide et un mélange de gaz séparé par une membrane sélective... appelée « contacteur membranaire »	CO2, N2, Argon Avis EGTOP Négatif O2 pas étudié !



Nouveaux intrants et techniques

Produits / techniques	Etat en octobre 2018	Description technique	Remarques / réflexion
Traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaïacol	Point 53 du 606/2009	Nanofiltre + Charbon Alternative: charbons avant la fin des fermentations	nanofiltration nommément interdit en bio (203/2012)
Comment traiter si phénols présents ? Autres contaminants ?			
Utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)	Point 54 du 606/2009	Traitement type collage PVPP mais la présence de Pyrrolidone permet une activité de chélation des métaux (Fer, Cuivre, ..., Pb...)	Dérive de la PVPP et PVPP interdite en bio Alternative chitosane?
Utilisation de chlorure d'argent	Point 55 du 606/2009	Alternative au sulfate de cuivre ou citrate de cuivre pour le traitement des goûts de réduit	Elimination des H ₂ S et thiols « mercaptans » / réduction Contraintes environnementales – élimination du support de traitement



Nouveaux intrants et techniques

Produits / techniques	Etat en octobre 2018	Description technique	Remarques / réflexion
Utilisation d'activateurs de fermentation malolactique	Point 56 du 606/2009	Utilisation de cellulose microcristaline, autolysats de levures, Levures inactivées, écorces de levures – et/ou)	écorces de levures seules autorisées en bio à ce jour Pas d'avis EGTOP direct
Polyaspartate de potassium	Point 58 du 606/2009	Sel de potassium du polyacide aspartique. Inhibiteur de la stabilisation tartrique (dossier EGTOP) Inscrit au règlement 1333/2008	Alternative aux CMC et Acide métatartrique Stabilisation Avis EGTOP plutôt négatif Déjà des alternatives autorisées ?
Mannoprotéines de levures	Point 58 du 606/2009	Inhibiteur de la stabilisation tartrique (dossier EGTOP)	Avis EGTOP Positif Autorisés à partir de mi-novembre 2018 Règ 1584/2018



Nouveaux intrants et techniques

Produits / techniques	Etat en octobre 2018	Description technique	Remarques / réflexion
Utilisation de plaque filtrante contenant des zéolithes sélectives pour adsorber les chloroanisoles	Point 57 du 606/2009	Cristal aluminosilicate, incorporable à une plaque de filtration. Réduire le contenu en haloanisoles. Une rétention des résidus phyto voire d'autres molécules semble possible	Pas d'avis EGTOP
Glutathion	Fiche code approuvée à l'AG de l'OIV en 2015 Monographie approuvée en 2017	Activité antioxydante – blocage des quinones Pas inscrit dans le règlement 1333/2008	Réglementation vin en 2019? Pas d'avis EGTOP
Traitement des mouts à l'aide de levures inactivées à teneur garantie en glutathion	Approuvée à l'AG de l'OIV 2017 Monographie en cours d'examen Point 51 du 606/2009 (levures inactivées) ?	Même activité attendue que le produit pur mais issu d'une forme organique	A terme plusieurs fonctionnalités des levures inactivées ? Pas d'avis EGTOP à priori positif ?



Nouveaux intrants et techniques

Produits / techniques	Etat en octobre 2018	Description technique	Remarques / réflexion
Utilisation de fibres végétales sélectives dans le vin	Fiche code et monographie approuvée à l'AG OIV 2017	Microfibres d'origine végétales, incorporable à des terres de filtration ou dans une plaque de filtration. Ces fibres ont un pouvoir d'adsorption sur certaines molécules. La résolution concerne l'OTA et les résidus phytos.	Réglementation 2019 ? Pas d'avis EGTOP
Complexe Kaolin Argent	Etape 3 / gros blocage et discussion etape 5 mais toujours bloqué	Pouvoir antiseptique de l'argent	Alternative au SO2 Nanoparticules ?
Utilisation d'aspergillopepsine afin d'éliminer du moût les protéines responsables de la casse protéique	Etape 5 Pas de monographie lancée.	Après une « pré-dénaturation » des protéines par la chaleur. Des flash-pasteurisation – traitement thermique sont prévues avant traitement	Protéase : alternative bentonite. Pas d'avis EGTOP



Nouveaux intrants et techniques

Produits / techniques	Etat en octobre 2018	Description technique	Remarques / réflexion
Modifications limites sur produit déjà autorisé (débat importants à l'OIV sur la nécessité de mettre des limites ? et admettre une nouvelle caractéristique pour la gomme arabique)	- Acidification Etape 5 avec groupe de travail	Demande pour passer de 4 à 5 g/L max	Réchauffement climatique augmente les besoins dans certains pays (anticipation pour la France ?)
	- CMC Etape 5 groupe de travail	Demande de passer de 100mg/L à 200mg/L	Dose augmentée / efficacité pour certains vins
	- Gomme arabique semble bloqué en étape 3 avec groupe de travail / modification de la monographie	Demande de passer de 0,3 g/L à 0,8 g/L	Aspect stabilisation et structurant – modification de l'aspect organoleptique (apport de rondeur) (pas de limite reg EU)
Si accepté en réglementation vin passera (pourrait passer) directement réglementation vin bio			