



# Réglementation Vinification Biologique

Stéphane Becquet

La réglementation sur les pratiques de vinification biologique a évolué récemment avec la publication du règlement d'exécution (UE) 2018/1584 le 22 Octobre 2018 autorisant de nouveaux intrants œnologiques en vinification biologique(modification de l'annexe VIII bis du règlement (CE) 889/2008)

A noter :

Il entre en application 20 jours après sa publication soit mi-novembre.

Les substances œnologiques rajoutées dans l'annexe et désormais autorisées en vinification bio sont :

***les autolysats de levures***

***les levures sèches inactivées***

***les protéines de pommes de terre (2)***

***les extraits protéiques levuriens(2)***

***le chitosane dérivé d'Aspergillus niger***

***les mannoprotéines de levures***

*(2) Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles*

Dénomination des produits ou substances	Type de traitement visé	Conditions et restriction spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au règlement (CE) 1234/2007 et règlement (CE) 606/2009
<b>Autolysats de levures</b>	Nutrition des levures	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisins, 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
<b>Protéines végétales provenant des pommes de terre <sup>(2)</sup></b> <b>Chitosane dérivé d'Aspergillus niger</b> <b>Extraits protéiques levuriens <sup>(2)</sup> (EPL)</b>	Clarification	<p>Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl.</p> <p>Pour le traitement des moûts et des vins blancs et des vins rosés, la limite d'utilisation des EPL est de 30 g/hl et pour le traitement des vins rouges, de 60 g/hl.</p>
<b>Mannoprotéines de levures</b>	Stabilisation tartrique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) no 479/2008
<b>Chitosane dérivé d'Aspergillus niger</b>	Stabilisation du vin	<p>a) Réduction des teneurs en métaux lourds, notamment en fer, plomb, cadmium, cuivre</p> <p>b) Prévention de la casse ferrique, la casse cuivrique</p> <p>c) Réduction des contaminants éventuels, en particulier l'ochratoxine A</p> <p>d) Réduction des populations de micro-organismes indésirables, notamment les <i>Brettanomyces</i>, par le traitement au chitosane uniquement</p> <p><u>Prescriptions:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Les doses à utiliser sont déterminées après essai préalable. La dose maximale d'utilisation doit être inférieure ou égale à: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 g/hl pour les applications a) et b)</li> <li>- 500 g/hl pour l'application c)</li> <li>- 10 g/hl pour l'application d)</li> </ul> </li> <li>♦ Les sédiments sont éliminés par des procédés physiques.</li> </ul>
<b>Levures inactivées (LSI)</b>	Nutrition levures/élevage	

- ✓ Le chitine glucane est INTERDIT en bio : attention aux spécialités mixtes chitine-glucane + chitosane : regardez bien la composition des produits œnologiques.
- ✓ Les **enzymes pectolytiques** : pas de changement, elles ne sont utilisables que pour un objectif de clarification uniquement. Un travail est en cours au sein de l'INAO sur cette question
- ✓ Les **LSI, autolysats ou écorces de levures** sont INTERDITS en bio en tant qu'**activateurs de fermentation malolactique (FML)**. Ils sont autorisés pour tous les autres usages décrits par le règlement sur les pratiques œnologiques (CE) 606/2009.

#### Rappel sur les activateurs de FML :

Ils sont ajoutés en fin de fermentation alcoolique (FA) ou après celle-ci pour faciliter la FML.

Ils sont constitués de cellulose microcristalline ou des produits provenant de la dégradation des levures : autolysat, LSI (levures inactivées) ou écorces de levures.

Ils sont identifiés sur les fiches commerciales comme nutriment des bactéries, activateurs des FML ou des pieds de cuve malolactiques, complément de réactivation des bactéries...



# Merci de votre attention

**Pour toute information n'hésitez pas à nous contacter :**

Pour la région Nouvelle Aquitaine :

Stéphane Becquet : [conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](mailto:conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr) – 06 32 68 88 80

Pour la région Occitanie :

Valérie PLADEAU – [valerie.pladeau@sudvinbio.com](mailto:valerie.pladeau@sudvinbio.com) – 06 68 71 40 05