



JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Un événement 100% BIO !



ORGANISÉ PAR



• FRAS NOUVELLE-AQUITAINE • • AGRIBIO PÉRIGORD •

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



2
JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Nouveaux Intrants Œnologique

Stéphane BECQUET Itab/VBNA

ORGANISÉ PAR



Un événement 100% BIO !



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





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)

Vigne & Vin
BIO



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
Autolysats de levures	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
Protéines végétales provenant des pommes de terre ⁽²⁾ Chitosane dérivé d'Aspergillus niger Extraits protéiques levuriens ⁽²⁾ (EPL)	Clarification	Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl. 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.
Mannoprotéines de levures	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
Chitosane dérivé d'Aspergillus niger	Stabilisation du vin	a) Réduction des teneurs en métaux lourds, notamment en fer, plomb, cadmium, cuivre b) Prévention de la casse ferrique, la casse cuivrique c) Réduction des contaminants éventuels, en particulier l'ochratoxine A d) Réduction des populations de micro-organismes indésirables, notamment les Brettanomyces, par le traitement au chitosane uniquement <u>Prescriptions:</u> ♦ Les doses à utiliser sont déterminées après essai préalable. La dose maximale d'utilisation doit être inférieure ou égale à: - 100 g/hl pour les applications a) et b) - 500 g/hl pour l'application c) - 10 g/hl pour l'application d) ♦ Les sédiments sont éliminés par des procédés physiques.
Levures inactivées (LSI)	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. Sont interdit les préparations avec de la cellulose microcristaline présentent dans de nombreuses spécialités (liste produit utilisables en bio en cours de construction avec France vin Bio)
- ✓ Quelques point nécessite un éclaircissement comme le cas du **sulfate de cuivre** qui est revenue dans la réglementation alors qu'il était sortie en 2015
- ✓ Sulfate de cuivre est réapparu dans la réglementation



JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Le millésime 2018/Sujets d'actualité

Stéphane BECQUET
Itab/VBNA

ORGANISÉ PAR



Un événement 100% BIO !



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





Millésime 2018

- Millésime avec des maturités avancés
- Des fermentations souvent difficiles et languissantes
- Des pieds de cuve pour relancer des sucres non finis sur de nombreux domaines
- Des volatils élevées voir très élevées avec des piqures acétiques dans certains cas
- Des déclenchement de fermentation malactiques difficiles par endroits avec de faibles niveaux de population de bactéries lactiques
- Des populations de Brettanomyces assez présentes
- Globalement de jolies qualités et des belles matières



Actualité vin Bio

- Suivi des évolution règlementaire de la vinification Biologique
- Suivi des nouveaux intrants de la réglementation générale
- Vins natures
- Contamination pesticide



Merci de votre attention !