



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





JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Les vins sans SO2 contexte et retour terrain

Stéphane BECQUET
Vignerons Bio Nouvelle
aquitaine

ORGANISÉ PAR



Un événement 100% BIO !



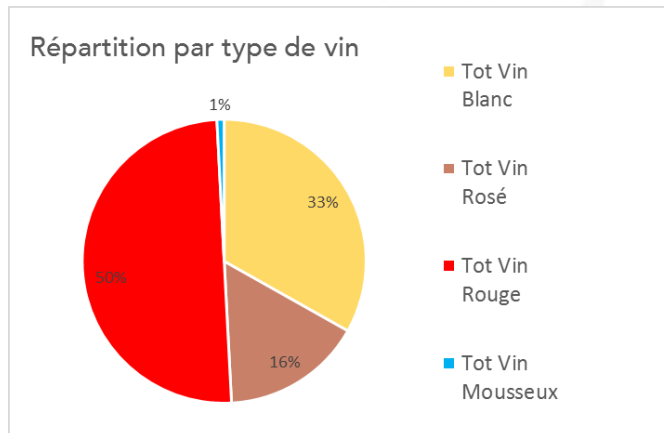
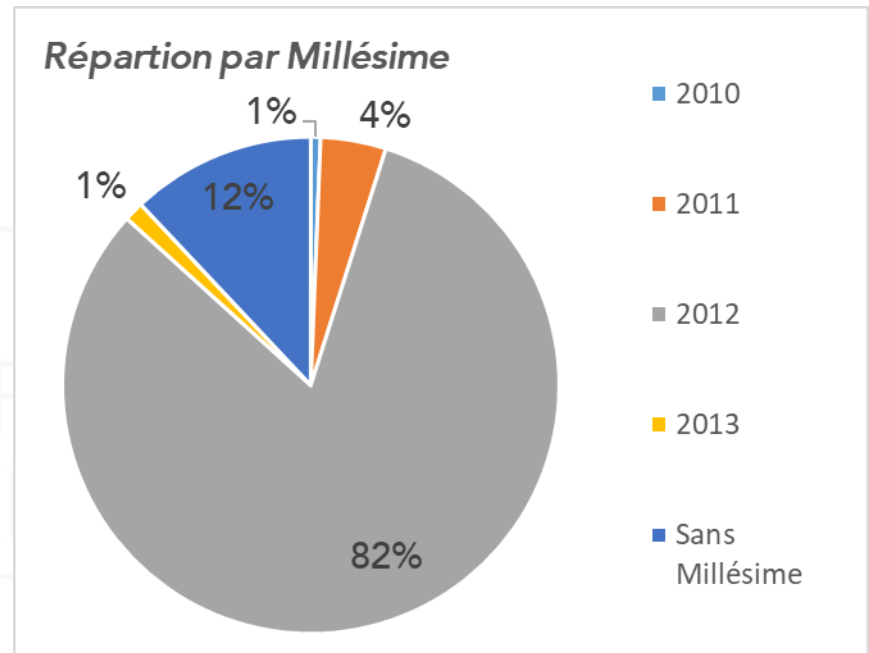
AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





Etude Itab sur les niveaux de SO2 dans les vins Bio

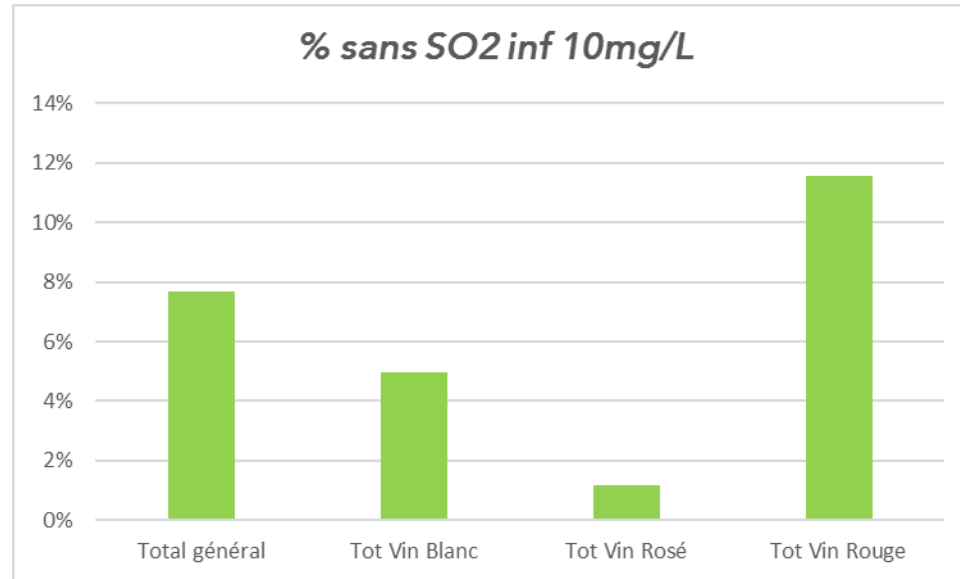
La base de donnée contient 1574 analyses de SO2 total réalisées sur vin conditionnés



La base de donnée comporte principalement des vins rouges qui représentent la moitié de l'échantillonnage et des vins blancs.



Vins sans sulfites ajoutés



Présence non négligeable de vins qui peuvent revendiquer une mention vin sans sulfite ajouté.

Pour rappel cette allégation peut être inscrite sur les bouteilles pour autant que les vins contiennent moins de 10mg/l de SO₂ total.

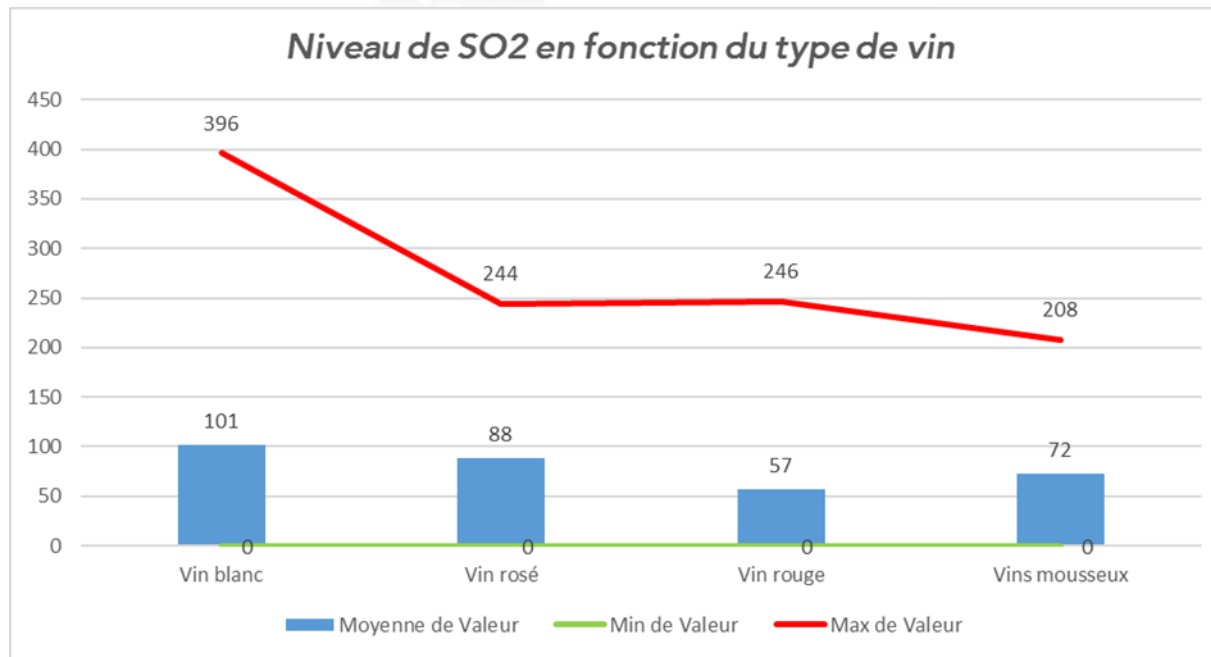
On trouve plus de 10% des vins rouges bio qui peuvent revendiquer la mention sans sulfite.

Cette valeur est plus élevée que pour les blancs et les rosés

Le niveau des blancs et plus étonnant est relativement important et il faut sans doute aller chercher la réponse en région (voir partie région blanc) avec des régions où les vins et les cépages blancs permettent une certaine oxydation ou des vins avec des profils oxydatifs comme les vins de paille.

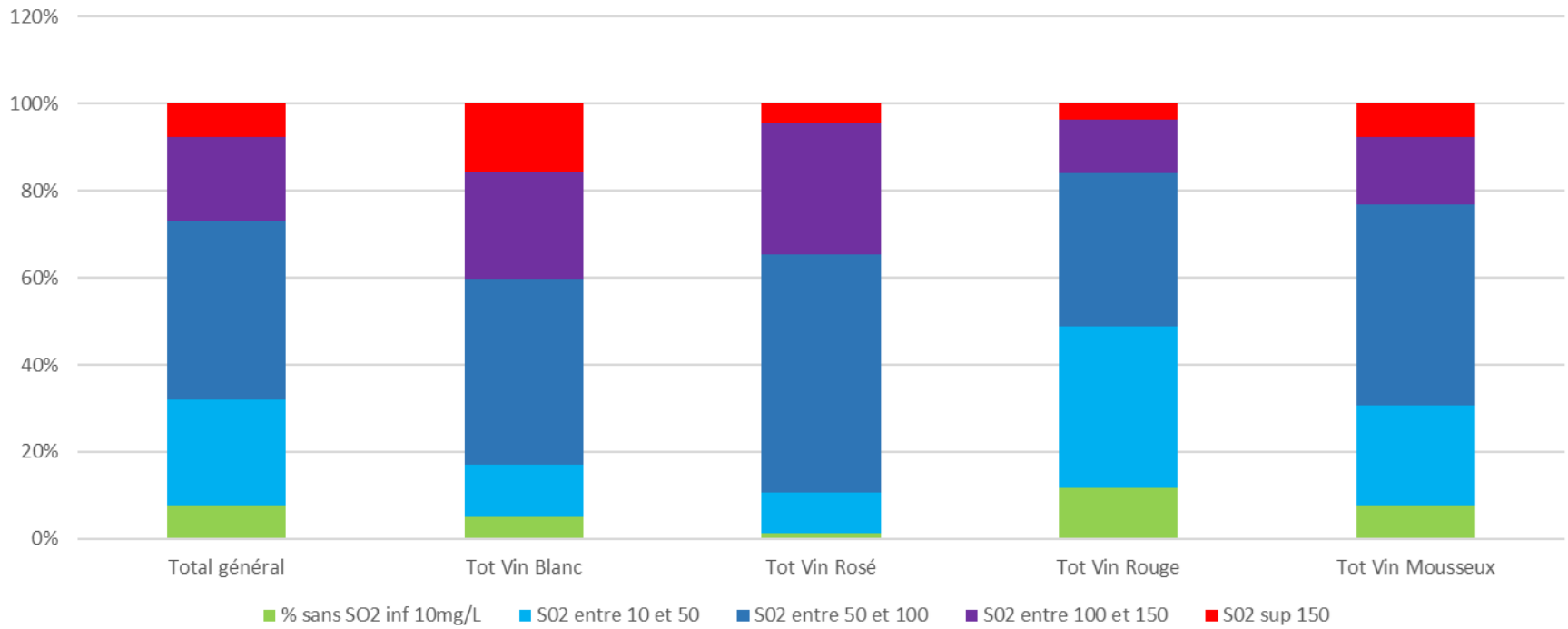


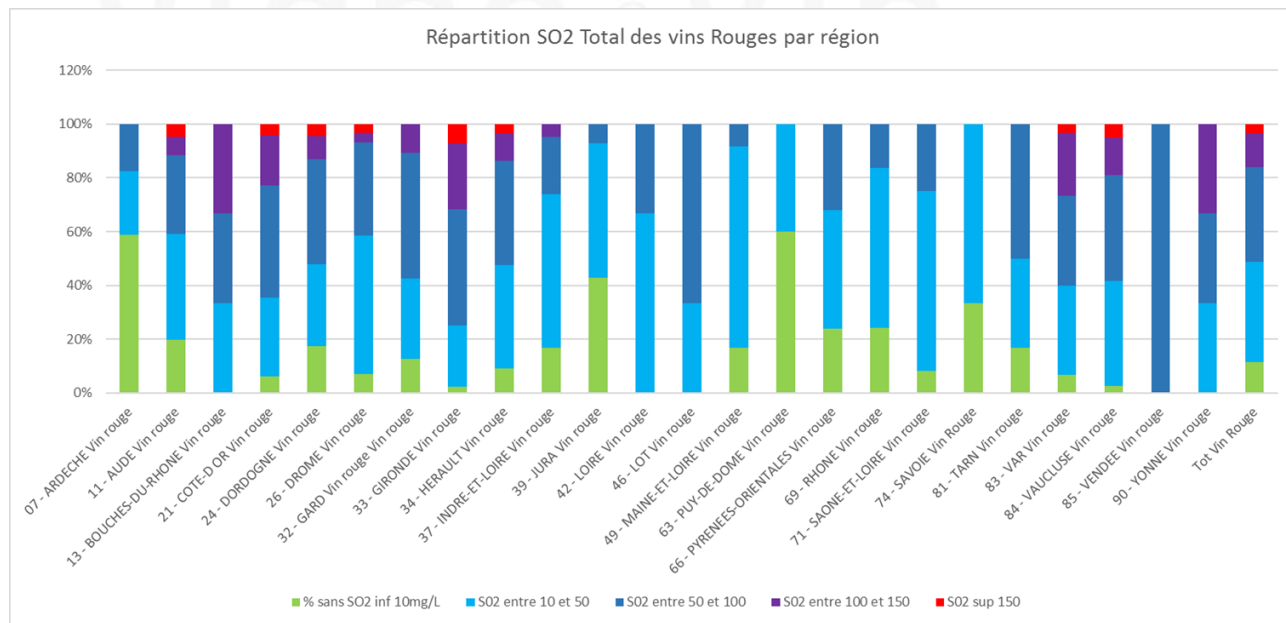
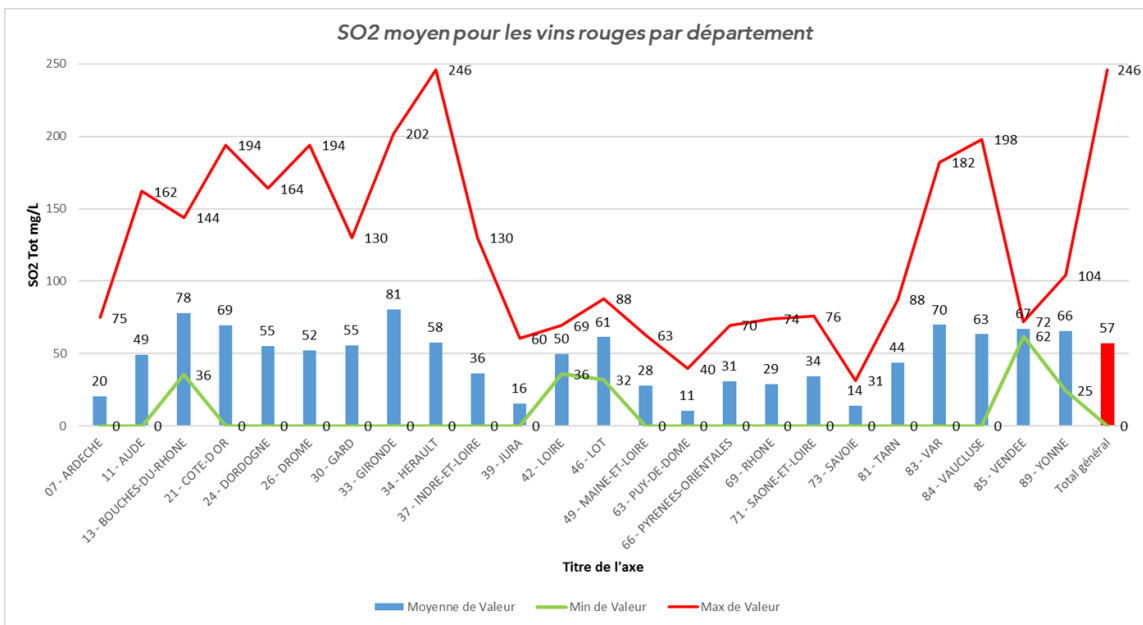
Différence en fonction des couleurs





Répartition des niveau de So2







Sur le terrain

- Beaucoup de propriétés commencent à réaliser des fermentations sans SO₂
- Souvent avec des ensemencements très précoces en LSA/pied de cuve ou avec des préparations contenant des non-saccharomyces
- Sur des vins à mise en bouteille et rotation rapide
- Quelques vignerons font des vins sans SO₂ avec de l'élevage
- Des essais et des expérimentations sont pratiqués sur les vins blancs



Sur le terrain

Les points clefs

- Une vendange saine
- La gestion de la température de fermentation
- Des départs rapides et franc en fermentation
- Une bonne oxygénation des mouts en fermentation
- Ne pas commencer directement à faire du sans SO₂ et des levures indigènes
- La maîtrise de l'oxygène dissous est un élément clef lors de la partie élevage
- Un bon contrôle microbiologique



Merci de votre attention !