

Liste des intrants pour la vinification 2022/2023

Adjuvants pour la production
de vin biologique en Suisse

Indications pour les cavistes et les œnologues

Cette liste contient des **ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques, enzymes et micro-organismes** pour la production de vin, vin mousseux, cidres et vins de fruits ainsi que l'hydromel. Vous trouverez d'autres produits qui pourraient aussi vous intéresser dans la liste des intrants pour l'agriculture:

- **Engrais:** chapitre 1 (contraignant),
- **Produits phytosanitaires:** chapitre 2 (contraignant),
- **Produits de nettoyage et de désinfection:** chapitre 4 (non contraignant).

La recherche en ligne et le téléchargement gratuit de la liste des intrants pour l'agriculture sont à votre disposition sur: www.listedesintrants.ch.

Indications pour les entreprises

Annonce d'ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques, enzymes et micro-organismes pour cette liste: vous trouverez les délais, tarifs et formulaires d'annonce sur le site internet de la liste des intrants géré par le FiBL.

Les produits inscrits sur la liste des intrants pour la vinification peuvent avoir la description suivante dans le matériel publicitaire, sur les listes de prix, sur les étiquettes et sur internet : «admis pour la vinification biologique en Suisse selon la liste des intrants du FiBL». L'utilisation du nom et/ou du logo du FiBL ainsi que du nom et/ou du logo de Bio Suisse ou de Demeter n'est pas autorisée.

Informations concernant l'inscription de nouveaux produits sur: www.betriebsmittelliste.ch/fr/annonce

Informations supplémentaires sur la liste des intrants pour la vinification biologique sur internet

Les informations importantes sur la liste des intrants pour la vinification sont facilement accessibles sur le portail www.listedesintrants.ch/vinification. Vous y trouverez :

- La liste des intrants formatée
- La recherche en ligne par intrant pour la vinification
- Les liens vers les règlements des fédérations concernées
- Les critères d'admission pour les produits
- Les informations sur l'annonce de nouveaux produits ainsi que les formulaires d'annonce

Modifications de la liste déjà formatée

La liste des intrants pour la vinification formatée est actualisée annuellement. Les produits qui ont entre-temps été autorisés, apparaissent dans la recherche en ligne sous : www.listedesintrants.ch/vinification

Chers et chères cavistes et œnologues bio

Vous tenez dans vos mains la Liste des intrants 2022/2023 pour la vinification biologique en Suisse. Cette liste contient des **ingrédients, des additifs, des auxiliaires technologiques, des enzymes et des micro-organismes pour la production de vin, de vin mousseux, de cidres et vins de fruit ainsi que d'hydromel**. Pour des raisons de facilité d'utilisation, cette liste n'est pas divisée par ces groupes, mais par catégories fonctionnelles œnologiques (voir la table des matières).

La liste des intrants pour la vinification s'adresse aux cavistes et œnologues de vin bio en Suisse qui produisent selon l'un des standards suivants :

- Ordonnance biologique suisse, Ordonnance biologique de l'UE
- Cahier des charges de Bio Suisse
- Cahier des charges de Demeter Suisse

La liste est publiée pour la première fois en automne 2022 et est actualisée annuellement.

La liste des intrants pour la vinification est établie par l'équipe des intrants de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) en concertation avec les associations compétentes et fait partie de la liste des intrants pour l'agriculture biologique. Le fait qu'un produit figure dans la liste ne correspond pas à une recommandation d'utilisation.

La liste des intrants pour la vinification n'est pas contraignante. Cela signifie que d'autres produits que ceux mentionnés dans la liste peuvent être utilisés pour la production de vins biologiques. En utilisant les produits listés, les viticulteurs et viticultrices biologiques ont toutefois la certitude que le produit a été évalué par des experts et expertes selon les différentes normes et leur admissibilité correspondante. Cette liste ne contient aucune information sur les prix, les conditions de livraison et la taille des emballages. Veuillez vous informer directement auprès des distributeurs mentionnés (voir liste des entreprises).

Les questions d'ordre général sur la vinification biologique peuvent être adressées à l'équipe de la viticulture du FiBL (teamweinbau@fibl.org).

Les critères d'enregistrement et les informations supplémentaires sur la liste des intrants pour la vinification se trouvent sur le site: www.listedesintrants.ch/vinification.

La liste des intrants pour la vinification a été reconnue sous sa forme actuelle par Bio Suisse et Demeter.

Frick, en septembre 2022

L'équipe de la liste des intrants du FiBL Suisse

Impressum

Editeur / vente: Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL
case postale, CH-5070 Frick
tél. +41 (0)62 865 72 72
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Autrices: Ivraïna Brändle et Ursula Kretzschmar, FiBL

Rédaction: Bernhard Speiser et Ania Biasio, FiBL

Revue / collaboration: Markus Blaser, Bio Suisse; Bettina Holenstein et Pascale Buser, Demeter;
Equipe viticulture du FiBL, Virginie Leschenne (traduction en français).

Publication: La liste des intrants pour la vinification est exclusivement publiée comme PDF.
Téléchargement gratuit sous www.fibl.org/fr/shop/1489-Idi-vinification

Les prescriptions légales et générales concernant l'utilisation des intrants mentionnés demeurent réservées. Toutes les données en rapport avec l'homologation officielle sont fournies sans garantie. Le FiBL décline expressément toute responsabilité en rapport avec l'utilisation des intrants de cette liste.

Table des matières

| | | |
|-------------|--|-----------|
| I | Prescriptions pour l'utilisation des produits mentionnés..... | 6 |
| 9-10 | Produits pour la vinification | 9 |
| 9-10-2 | Auxiliaires de filtration..... | 9 |
| 9-10-4 | Enzymes pour la vinification..... | 9 |
| 9-10-5 | Levures pour la vinification..... | 10 |
| 9-10-6 | Nourritures pour levures, préparations combinées etc..... | 12 |
| 9-10-8 | Clarifiants | 16 |
| 9-10-10 | Acidifiants, désacidifiants..... | 16 |
| 9-10-11 | Agents conservateurs, antioxydants | 17 |
| 9-10-12 | Divers pour la vinification..... | 17 |
| | Adresses des entreprises | 20 |

Les chapitres manquants ne contiennent pour le moment aucune inscription.

I. Prescriptions pour l'utilisation des produits mentionnés

Cette n'est pas contraignante. Cela signifie qu'il est également possible d'utiliser d'autres produits qui ne figurent pas dans cette liste.

Les produits listés sont autorisés pour toutes les tailles d'emballage, pour autant qu'il s'agisse du même produit et que le nom du produit soit identique.

Cahier des charges et dispositions légales

Les produits mentionnés dans la liste remplissent les exigences pour la production de vin de raisin, de vin mousseux, de cidre et vin de fruits et d'hydromel conformément à l'Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique (OBio), à l'Ordonnance européenne sur l'agriculture biologique (UE OBio), aux cahiers des charges de Bio Suisse et de Demeter. Les restrictions d'utilisation des différentes réglementations sont indiquées pour chaque produit dans la dernière colonne.

Un tableau récapitulatif complémentaire avec les exigences légales pour les différentes substances et catégories de produits se trouve dans le document "Critères d'admission", disponible sur le site internet du projet (www.listedesintrants.ch/vinification).

Vous trouverez les Ordonnances sur l'agriculture biologique de la Suisse et de l'UE, ainsi que les cahiers des charges de Bio Suisse et Demeter sur <https://reglementationbio.bioactualites.ch>

Catégories de produits

Quand les exigences sont différentes pour le vin, le vin mousseux, le cidre et le vin de fruits et l'hydromel, l'autorisation correspondante a été spécifiée avec la mention suivante :

VR: Vin de raisin

VF: Vin de fruit

HY: Hydromel

Si un seul « oui » ou « non » est indiqué pour les cahiers des charges, cela vaut pour les trois catégories de produits (VR, VF, HY).

Prescriptions spéciales en matière de qualité biologique

Les levures pour la vinification, les levures pures, les écorces de levures, les autolysats de levures, les levures inactivées doivent être utilisés de préférence en qualité biologique selon l'OBio/UE OBio et le cahier des charges de Bio Suisse. En raison de la disponibilité actuelle insuffisante de ces substances en qualité biologique, les produits peuvent actuellement être utilisés indifféremment en qualité biologique ou non biologique.

Il en va de même, selon l'OBio, pour la gélatine alimentaire, les protéines de blé, les protéines de pois, les protéines de pomme de terre et la colle de poisson (vessie natatoire séchée).

Les produits ont une indication spécifique là où la qualité exclusivement bio est autorisée.

Exemples de restrictions d'utilisation

L'ordonnance sur l'agriculture biologique, le cahier des charges de Bio Suisse et/ou le cahier des charges de Demeter imposent des restrictions d'utilisation pour différentes substances. Les restrictions d'utilisation pour le soufre et le diphosphate d'ammonium sont présentées ici à titre d'exemple. L'utilisation du soufre est réglementée différemment selon le type de produit. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent:

| Catégorie avec teneur en sucre résiduel | Valeur maximale de la teneur totale en SO ₂ (mg/l) | | |
|---|---|------------|---------|
| | CH Bio | Bio Suisse | Demeter |
| Vin rouge < 2 g/l | 100 | 100 | 100 |
| Vin rouge 2–5 g/l | 120 | 120 | 100 |
| Vin rouge > 5 g/l | 200 | 170 | 140 |
| Vin blanc / vin moussé / vin rosé < 2 g/l | 150 | 120 | 120 |
| Vin blanc / vin mousseux / vin rosé 2–5 g/l | 170 | 120 | 120 |
| Vin blanc > 5 g/l | 250 | 170 | 170 |
| Vin mousseux / vin rosé > 5 g/l | 250 | 170 | 140 |
| Vin rouge > 50 g/l (avec Botrytis) | 300 | 300 | 300 |
| Vin rouge > 50 g/l (sans Botrytis) | 300 | 250 | 250 |
| Vin blanc / vin rosé > 50 g/l (avec Botrytis) | 300 | 300 | 300 |
| Vin blanc / vin rosé > 50 g/l (sans Botrytis) | 300 | 250 | 250 |
| Vin de fruits (incl. cidre de pommes et de poires ainsi qu'hydromel) sans adjonction de sucre | 100 | 50 | 50 |
| Cidre de pommes et de poires, avec adjonction de sucre après la fermentation | 100 | 100 | 100 |

L'utilisation de diphosphate d'ammonium est réglementée différemment selon le type de produit. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent :

| Catégorie | Dosage maximal E 342 (g/l) | | |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------|----------------|
| | CH Bio | Bio Suisse | Demeter |
| Vin de raisin | 1 g/l | 0.5 g/l* | Pas autorisé |
| Vin mousseux | 0.3 g/l | 0.3 g/l | Pas autorisé |
| Vin de fruits et hydromel | 0.3 g/l | 0.3 g/l | Pas autorisé |

* lorsque le jus de raisin a une valeur inférieure à 100 mg/l NH₄; un dosage est autorisé jusqu'à ce que le jus de raisin ait atteint une valeur de 100 mg/l NH₄.

9 Produits pour la transformation des aliments

9-10 Produits pour la vinification

9-10-2 Adjuvants de filtration

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|-------------------|-----------|-------------------|--|
| Elvacard E10 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E12 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E15 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E25 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E3 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E5 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard Esuper | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard Esuper I | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |

9-10-4 Enzymes pour la vinification

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---------------|-----------|-------------------|--|
| FlashZym L | Baldinger | polygalacturonase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lallzyme HC | Baldinger | polygalacturonase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Natuzym WM MG | Baldinger | pectinases | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| TopZym | Baldinger | polygalacturonase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---------|-----------|---------------------------------|--|
| Zephyr | Baldinger | polygalacturonase, pectin-lyase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |

9-10-5 Levures pour la vinification

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|-----------------------------------|-------------|--------------------------|--|
| 1895C | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Fermline Expression | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Gaia | Baldinger | Metschnikowia fructicola | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Ionys WF | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lallferm Bio (certifié CH-Bio) | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY : Levure neutre d'entreprise (Demeter/Bio) uniquement si la fermentation est arrêtée (max. 5 Brix, soit max. 50 g de sucre par litre ou 21 Oechsle) et pour la seconde fermentation pour produire du vin effervescent. |
| Lalvin 71B | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin BM4x4 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin Clos | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin CY3079 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin ICV Blackpearl | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin ICV D254 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|----------------------|-----------|---------------------------|--|
| Lalvin ICV Okay | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin ICV Opale 2.0 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin ICV Sunrose | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin MSB | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin NBC | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin Persy | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin QA23 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin RC 212 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin Rohne 4600 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin Sensy | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin W15 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Level2Biodiva | Baldinger | Torulaspora delbrueckii | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Level2Flavia | Baldinger | Metschnikowia pulcherrima | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Level2Initia | Baldinger | Metschnikowia pulcherrima | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---|--------------------|--------------------------|---|
| Level2Laktia | Baldinger | Lachancea thermotolerans | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Sauvy | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Uvaferm 43 Restart | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Uvaferm CEG | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Uvaferm HPS | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Uvaferm PM | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| VitiFerm Vulcano Bio (certifié CH-Bio) | Niederer Schneider | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY: Levure neutre d'entreprise (Demeter/Bio) uniquement si la fermentation est arrêtée (max. 5 Brix, soit max. 50 g de sucre par litre ou 21 Oechsle) et pour la seconde fermentation pour produire du vin effervescent. |

9-10-6 Nutriments pour levures, préparations combinées, etc.

Remarque: Les restrictions de Bio Suisse pour le vin de raisin ne s'appliqueront plus aux produits à base d'écorce de levure, de levure inactivée et d'autolysat de levure à partir de 2023.

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---|-----------|------------------|--|
| Bio Yeast Cell Walls (certifié CH-Bio) | Baldinger | écorce de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--------------------------------------|--------------------|--|--|
| Fermaid E | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Fermaid O | Baldinger | autolysat de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Fermcontrol Bio (certifié CH-Bio) | Niederer Schneider | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Glustar | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Go Ferm Protect | Baldinger | autolysats de levure, levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---------------------------|-----------|---------------------------------------|--|
| Go Ferm Protect Evolution | Baldinger | autolysat de levure, levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| ML Red Boost | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Noblesse | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Opti-mum Red | Baldinger | autolysat de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Opti-Red | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--------------------|-----------|----------------------|--|
| Optimum White | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Stimula Cabernet | Baldinger | autolysats de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Stimula Chardonnay | Baldinger | autolysats de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: approuvé, VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Stimula Pinot Noir | Baldinger | autolysats de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Stimula Syrah | Baldinger | autolysats de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |

9-10-8 Agents de clarification

Remarque: Les restrictions de Bio Suisse pour le vin de raisin ne s'appliqueront plus aux produits à base d'écorce de levure, de levure inactivée et d'autolysat de levure à partir de 2023.

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---|--------------------|---------------------|--|
| Bio Knospe Eiweisspulver (Bourgeon certifié) | Hosberg | protéines de poulet | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non |
| ClearUp Bio (certifié CH-Bio) | Niederer Schneider | levures inactivées | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |
| Gelatine Gluta Forte Bio (CH-Bio certifié) | Baldinger | gélatine | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Demeter Suisse: Non |

9-10-10 Agents d'acidification et de désacidification

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--------------------|-----------|---|--|
| Lalvin 31 | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique. |
| Lalvin Silka | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique. |
| Lalvin VP41 | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique. |
| Lalvin VP41 1-step | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique. |
| ML Prime | Baldinger | Lactobacillus plantarum (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique. |
| Uvaferm Beta | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique. |

9-10-11 Agents de conservation, antioxydants

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--------------------------------|-----------|---|--|
| Inodose 2 | Baldinger | Métabisulfite de potassium en comprimés | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. Bio Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. Demeter Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. |
| Inodose 5 | Baldinger | Métabisulfite de potassium en comprimés | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. Bio Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. Demeter Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. |
| Acide sulfurique 5% (Sumpovin) | Baldinger | SO2 (solution aqueuse) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR, VF, HY: oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. Bio Suisse: VR, VF, HY: oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. Demeter Suisse: VR, VF, HY: oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre. |

9-10-12 Autres produits pour la vinification

Remarque: Les restrictions de Bio Suisse pour le vin de raisin ne s'appliqueront plus aux produits à base d'écorce de levure, de levure inactivée et d'autolysat de levure à partir de 2023.

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---|-----------|----------------------------|--|
| Bactiless | Baldinger | chitosane, chitine-glucane | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). |
| Granulats de chêne français, bois frais (non chauffé) evOak | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Copeaux de chêne français, chauffe moyenne | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Fermentation Blend, Granulats blend special fermentation pour les rouges, evOAK | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--|-----------|--------------------------|--|
| Granulats de chêne français, chauffe moyenne | Baldinger | chêne | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| Mannolees | Baldinger | mannoprotéines de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: No</p> <p>Demeter Suisse: No</p> |
| Mannolees Blanc | Baldinger | mannoprotéines de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: No</p> <p>Demeter Suisse: No</p> |
| No Brett inside | Baldinger | chitosane | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Nein, HY: Non</p> |
| Opti'malo Blanc | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Reskue | Baldinger | écorce de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, uniquement si la teneur en acides aminés du jus de raisin est inférieure à 130 mg/l ou si la fermentation est arrêtée. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| RTK Sucraisin MCR | Baldinger | moût concentré rectifié | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, si le moût de raisins n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--|-----------|-------------------------|--|
| Sucraisin MCR Bio (CH-Bio certifié) | Baldinger | moût concentré rectifié | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: Oui, si le moût de raisins n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon. VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| TruTan VF "Vinification Formula" | Baldinger | tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: No</p> <p>Demeter Suisse: No</p> |

Adresses des firmes

| Abréviation | Adresse | Téléphone, fax | e-mail, internet |
|--------------------|--|------------------|---|
| Baldinger | Max Baldinger AG Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Suisse | +41 44 806 80 80 | info@baldinger.biz https://www.baldinger.biz/shop/ |
| Hosberg | Hosberg AG Neuhofstrasse 12 8630 Rütli, Suisse | +41 55 251 00 20 | info@hosberg.ch https://hosberg.ch/ |
| Niederer Schneider | Niederer Schneider AG Breitenstrasse 16b 8500 Frauenfeld, Suisse | +41 52 235 24 24 | info@n-schneider.ch https://n-schneider.ch/ |
| Oenoconcept | Oenoconcept.ch Sarl Rte du Verney 20A 1070 Puidoux, Suisse | +41 79 779 23 62 | labo@oenoconcept.ch https://www.oenoconcept.ch/ |

