



Charte Vin Bio FNIVAB

* Sous Contrôle Externe depuis 2003 *

CHARTRE de Droit Privé

Établissant des Règles
de Transformation du Raisin Bio en
Vinification - Élevage - Conditionnement

LISTE POSITIVE DES INTRANTS (vdge, moût et vin)

PRODUITS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS	Limite Charte	**Bio=Emploi Obligatoire si existence	Limite UE
Acide ascorbique : moût et vin	25g/hl	maximum 25 g/hL	25g/hl
Acide citrique : vins	100g/Hl	vin traité maxi 1g/L(en a.citrique)	100g/hl
Acide tartrique : moût et vins (suivant ODG)		augm. limit.1 g/L (exprim.en a. tartrique)	
GAZ autorisés: Air-O ₂ -Azote=barboter -Argon=inerter -CO ₂ =équilibrer		doses de SO ₂ limitées, voir tableau	
Albumine d'œuf poudre ou blanc congelé ou œuf frais TOUS BIO		Toutes les formes EXISTENT en BIO	
Alcool pour VDN **Bio (BIO absolu, car aucune dérogation des instances)		**Bio	
Alginat de potassium		réservé aux effervescents	
Bactéries pour malolactique **Bio		**Bio dès que possible	
Bentonite			
Bicarbonate de potassium : moût et vin	100g/hl	Vin traité limit.1 g/L (expr en a. tartrique)	100g/hl
Bitartrate de potassium (ou crème de tartre pour contact à froid)			
Bois pour Moût ou Vin (ttes formes en contact),(si ODG autorise)		Origine, Ni engrais, Ni pesticide, Ni désherbant	
Bois pour les foudres et barriques		Origine, Ni engrais, Ni pesticide, Ni désherbant	
Carbonate de Calcium (pr vins NOP car svt instabilité)	100g/hl	Vin traité limit.1 g/L (expr en a. tartrique)	100g/hl
Caséine simple et soluble **Bio		**Bio dès que possible	
Charbons œnologiques (réservés manip. Champenoise)	50g/hl	50 g/hl maxi pr effervescents-mouts-VDB	100g/hl
Colle de poisson ou ichtyocolle **Bio		**Bio dès que possible	
Colles végétales -sans gluten- **Bio		**Bio dès que possible	
Caramel **Bio		**Bio (emploi si ODG d'accord)	
Dioxyde de silice en solution			
Écorces de levures **Bio	40g/Hl	**Bio dès que possible	40g/Hl
Enzymes pectolytiques clarifiants **Bio		**Bio dès que possible	
Gomme arabique poudre ou solution (sans SO ₂ alcalin) **Bio		**Bio dès que possible	
Levures BIO, utilisation obligatoire car sans E491		Hors cas incontournables, pas de LSA BIO, mais celles du terroir	
Lies fraîches en vinification, maximum de 5% **Bio		Certifié BIO (CE 889/2008)	
Moût Concentré d'exploitation, BIO		Certifié BIO (CE 889/2008)	
Moût Concentré Rectifié issu de jus de raisins BIO		Issu de jus de raisin BIO	
perlite-diatomite-cellulose			
SO ₂ en Solution sulfureuse non potassiques < à 6%		limites en consommation voir tableau	
SO ₂ GAZ=brulage de Soufre:mèches-pastilles-rondelles- fleur et gaz liquéfié		**Bio (emploi si ODG d'accord)	
Sucre BIO : -Canne -Betterave -Raisin (MCR Bio) ATTN 2% et Origine		**Bio dès que possible	
Tanins **Bio			

LISTE DES INTRANTS LIMITÉS sur vins à la Consommation

SO ₂ T maxi sur Vins Mis En Bouteille : mg/L	Charte	Vin Bio Europe	Précisions Générales	UE
vins rouges < 2 g/L sucre	100	100	* la limite de 5g/L est une Teneur UE mais chaque Catégorie de Vins décide dans son "Cahier Des Charges" géré par l'ODG	150
vins rouges entre ≥ 2 g/L et <5 g/L de sucre	120	120		200
vins rouges ≥ 5 g/L de sucre	150	170		200
vins blancs et rosés < 2 g/L sucre	120	150		200
vins blancs et rosés entre ≥ 2 g/L et <5 g/L de sucre	150	170		200
vins blancs et rosés ≥ 5g/L de sucre	210	220	Consultez les ODG des :	250
vins mousseux : crémants < 2 et à plus de 5g/L de sucre	100	120	-AOP -AOC -IGP - sans IGP	150
vins mousseux Qualité : < 2 et plus de 5g/L sucre	100	155		185
vins mousseux autres : cuve close... < 2 et à plus de 5g/L	150	205		235
vins moelleux/liqueureux peu botrytisés ou passerillés (type300)	250	270		300
vins liqueux fort botrytis ou passerillage (type 400)	360	370		400
vins blancs IGP à TAVT > 15% vol et > 45 g/L sucre (type 300)	250	270		300
vins de liqueurs < 2g/L de sucre	100	120		150
vins de liqueurs ≥ 2g/L de sucre	100	170	* des ODG peuvent avoir des SO ₂ T inférieurs	200
vins doux naturels	100	170		200

La clause de climatologie exceptionnelle pourra être prise en compte

LISTE des PROCÉDÉS AUTORISÉS mais LIMITÉS sur vdge, moût et vin

Limites des PROCÉDÉS

FILTRAGE et CENTRIFUGATION limités à 0.2 micromètres
TRAITEMENTS THERMIQUES limités à 70°C
 En TSE (TechniqueSoustractiveEnrichissement de moût), **Osmose Inverse Autorisée**, "en Prestation" par la Charte FNIVAB

Précisions

facture du prestataire avec $\geq 0.2 \mu$ inscrit
 facture du prestataire avec le chiffre $\leq 70^\circ\text{C}$ inscrit

PROCÉDÉS : LISTE NEGATIVE "Europe et Charte FNIVAB" (vdge, moût et vin)

PROCÉDÉS INTERDITS

Précisions

DÉSULFITAGE PHYSIQUE DES MOUTS (sort le SO ₂ des "mutés" pour MCR)	INTERDIT (sauf élaboration des MCR BIO)
RESINES ECHANGEUSES D'IONS (réalise des moûts neutres pour MCR)	INTERDIT (sauf élaboration des MCR BIO)
DESALCOOLISATION DES VINS	INTERDIT
ELECTRO-DIALYSE des VINS sur MEMBRANE pour réguler l'acidité	INTERDIT
CRYO-CONCENTRATION DES VINS	INTERDIT
UTILISATION DE MATERIELS POLLUÉS (passant du NON Bio au Bio)	INTERDIT FNIVAB sans dépollution avec traçabilité

INTRANTS : LISTE NÉGATIVE propre à la "Charte FNIVAB" (en "cartouche" Autorisé UE)

PRODUITS ŒNOLOGIQUES INTERDITS FNIVAB

Précisions expliquant le REFUS

A.métatartrique	Oui UE	NON par soucis des réactions lors de la chauffe
A.lactique	Oui UE	NON en attente d'avis des adhérents
A.tartrique racémique		NON car hors naturel
Acide sorbique ou sorbate de potassium		NON car on s'écarte de la Définition de "True Nature"
Alginate de calcium et de sodium (hors liste)		l'alginate de K suffit aux effervescents
Bactéries issues OGM		NON car OGM interdit
Caséinate de potassium	Oui UE	NON car la Potasse élimine des acides naturels précieux
Chitosane et Chitine-glucane	->	NON MAIS pourraient être proposés en EGTOP
CMC CarboxyMéthylCellulose (gomme de cellulose)		NON à la cellulose microcristalline suspecte d'indigestibilité
Colles liquides (avec SO ₂ alcalin de conservation)		NON aux alcalins Potassiques = perte d'acides naturels utiles
Citrate de Cuivre	Oui UE	NON pour Intranant superflu
DMDC DicarbonateDeDiméthyle Stérilisant levurien		NON car on s'écarte de la Définition de "True Nature"
Enrichissement MC et MCR NON BIO		si pénurie de BIO, demander dérogation de l'OC avant emploi
Enrichissement sucre de canne et de betterave NON BIO		si pénurie de BIO, demander dérogation de l'OC avant emploi
Levures et Enzymes issues OGM		NON car OGM Interdit
Enzymes bêtaglucanases (pour moûts botrytisés)	->	NON mais devraient être demandés en EGTOP
Ferrocyanure de potassium		NON car produit chimique toxique
Gélatines porcines ou ovines	Oui UE	NON toujours écartées par principe de précaution
Kaolin		NON car emploi marginal
Levures inactivées modifiant -gras-sucrosité-couleur		NON car on s'écarte de la Définition de "True Nature"
Levures LSA non Bio	Oui UE	NON car elles contiennent le stabilisant E491
Lies NON Bio		NON Bio
Lysozyme		NON car on s'écarte de la Définition de "True Nature"
Mannoprotéines	->	NON mais pourraient être proposés en EGTOP
Œufs et albumines dérivés NON BIO		NON Bio
Phosphate d'ammonium (DEROGATION Demande et analyse Nass <100 mg/L)	Oui UE	NON (mais dérogation si preuve de carence)
Phytate de calcium		NON pour Intranant superflu
PVI-PVPI-PVPP (Poly-Vidone-IodéeEtPoly-Vinyl-Pyrolidone-IodéeEtPoly-Vinyl-Poly-Pyrolidone)		NON aux Poudres de NYLON hors "True Nature"
SO₂ par Comprimés effervescents (Métabisulfite de K et Carbonate)	Oui UE	NON aux alcalins Potassiques = perte d'acides naturels utiles
SO₂ par Granulés à disperser (Métabisulfite de K + excipients)	Oui UE	NON aux alcalins Potassiques = perte d'acides naturels utiles
SO₂ par Métabisulfite de K en cristaux (INTERDIT sauf Bondes)	Oui UE	NON aux alcalins Potassiques = perte d'acides naturels utiles
SO₂ par solutions alcalines de Potassium (titrent plus de 6%)	Oui UE	NON aux alcalins Potassiques = perte d'acides naturels utiles
Sulfite Acide d'ammonium (moûts)	->	NON mais sera demandé en EGTOP
Sulfate d'ammonium (moûts)	->	NON mais sera demandé en EGTOP
Sulfate de cuivre (remis en question en 2013)	Oui UE	NON pour Intranant superflu
Tartrate neutre de potassium	Oui UE	NON pour Intranant superflu
Tartrate de Calcium		NON pour Intranant superflu
Thiamine (chlorhydrate de.) ou Vitamine B1	Oui UE	NON pour Intranant superflu
Uréase		NON car on s'écarte de la Définition de "True Nature"

DEROGATION d'utilisation avec Demande Écrite et analyse, à la FNIVAB (voir imprimé sur FNIVAB.org)

Phosphate d'ammonium (moûts)	Maxi des apports NH ₄ ttes formes confondues-->	100g/hl
-------------------------------------	--	---------

Le Vin Bio Europe existe et la Charte FNIVAB est calée sur ses directives !

La CHARTE Vin Bio FNIVAB est sous Contrôle Externe depuis 2003, dans l'Éthique du Vigneron Bio minimisant intrants et procédés, pour réaliser des vins de Qualité, Stables, au plus près du « Naturel », en fonction des régions et du climat ! Les Intrants Autorisés, comme les Doses Limites indiquées ne sont jamais des obligations d'emploi, mais une éventuelle possibilité au cas où la la nécessité l'obligerait !

Dans la réalité des pratiques, en moyenne, le vigneron Bio utilise entre deux et cinq produits œnologiques et bien peu de SO₂ !

*** La Version condensée et la Version complète de la Charte seront téléchargeable sur FNIVAB.org ***