

## **Annexe II/14: Cahier des charges pour la vinification Demeter / Biodynamique**

---

### **Étendue et principes de base**

Les raisins et l'exploitation viticole doivent être certifiés Demeter / Biodynamique.

Le travail de vinification effectué au sein de la cave vient parachever les procédés sous-jacents de production de raisins dans le vignoble. Il faut employer le moins possible de technologie, d'intrants et d'additifs dans toutes les étapes de la transformation. Les procédés devraient être en harmonie avec l'environnement, le site et les personnes impliquées dans la production et les respecter. L'objectif principal est d'au moins maintenir la qualité intrinsèque des raisins Biodynamiques.

Toutes les étapes et méthodes employées pour la transformation des raisins et des produits dérivés doivent se plier aux principes suivants:

- Le produit doit être de grande qualité tant sur le plan des sens, de la qualité digestive et du goût.
- Il faut utiliser le moins possible de soufre.
- Éviter les procédés nécessitant un apport important d'énergie ou de matières premières.
- Éviter les intrants et les additifs qui mettent en question la sécurité de l'environnement ou de la santé soit en raison de leur origine, de leur utilisation ou de leur destruction ultérieure.
- Préférer les méthodes physiques aux méthodes chimiques.
- Prendre les mesures appropriées concernant tous les sous-produits issus du procédé de transformation, qu'il s'agisse de résidus organiques ou d'eaux usées, afin de minimaliser les effets négatifs sur l'environnement.

Les Directives sont une liste exhaustive de procédés, d'ingrédients, d'intrants et d'additifs autorisés. Toutes les autres méthodes ou matières sont interdites pour la production du vin Demeter. Afin de souligner la stricte interdiction de certains procédés et de certaines matières fréquemment utilisés, nous rappelons ici que les produits suivants sont interdits:

- OGM
- Hexacyanoferrate de potassium
- Acide ascorbique, acide sorbique
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidone)
- Phosphate diammonique (DAP)
- Ichtyocolle (vésicule biliaire de sturgeon), sang et gélatine

Tous les équipements et matériels utilisés dans la transformation, y compris les cuves de fermentation et de conservation, ne doivent en aucun cas compromettre la qualité du jus ou du vin ou représenter un risque de contamination de ceux-ci.

## Directives pour la vinification

		Objectif	Directives
1.1	<b>Origine du raisin</b>		
		100% raisin certifié Demeter / Biodynamique	100% raisin certifié Demeter / Biodynamique
1.2	<b>Vendanges</b>		
		Vendange manuelle	Autorisé: machine à vendanger. Marc à remettre dans la vigne si possible
1.3	<b>Équipements de cave</b>		
	À part les pompes qui développent une forte force centrifuge, par exemple les pompes centrifuges, tous les équipements sont autorisés.	Utilisation maximale de la gravité	Les pompes qui développent une forte force centrifuge, par exemple les pompes centrifuges, ne sont pas autorisées dans les nouvelles installations ou lors du remplacement des équipements
1.4	<b>Cuves</b>		
		Matériaux naturels	Béton, tonneaux en bois, porcelaine, cuves en inox, récipients en grès, amphores en argile, tout est autorisé.
	<b>Plastique</b>		Les récipients en plastique sont autorisés uniquement pour le stockage intermédiaire. Ne pas utiliser pour conserver.
1.5	<b>Mesures physiques sur le produit, transformation du raisin</b>		
			Autorisé: Chauffer la masse de raisin rouge à une température maximale de 35°C, pas de pasteurisation. Autorisé: Thermorégulation de la fermentation.
1.6	<b>Enrichissement (chaptalisation)</b>		
	Rajout de sucre avant la fermentation	Sans sucre rajouté	Autorisé: rajout de sucre pour augmenter la teneur en alcool d'au maximum de 1.25 % volume (correspond à 2.5 kilo de saccharose par hl de moût). Sucre ou jus de raisin concentré Demeter / Biodynamique, si indisponible sucre Bourgeon ou jus de raisin Bourgeon. Font exception les vins issus des cépages lambrusca et les vins mousseux, dont la teneur naturelle en alcool peut être augmentée au maximum de 1.5 % volume.
	Modification du moût ou du liquide dans la masse de raisin (concentration)		Interdit: la concentration du moût entier. La réduction de l'alcool par des moyens techniques est interdite.

<b>1.7</b>	<b>Fermentation alcoolique</b>		
	Technique de fermentation		Autorisé: chauffage pour accélérer la fermentation. Pas de pasteurisation.
	Levures	Levures indigènes du raisin uniquement	Levures indigènes, pied de cuve. Levures exogènes neutres uniquement en cas d'arrêt de fermentation (au max. 5 Brix, c.-à-d. au max. 50 g de sucre par litre) et afin d'amorcer une seconde fermentation pour l'élaboration de vins effervescents. La levure exogène doit être certifiée Demeter ou bio, seulement si l'absence d'une telle levure est démontrée, on peut recourir à une levure sélectionnée pure non synthétique et sans OGM. Il n'est pas autorisé d'utiliser une levure ayant été cultivée sur substrat pétrochimique ou rebut de liqueur sulfité (lessive résiduaire de sulfite).
	Éléments nutritifs pour les levures seulement pour les vins mousseux	Paroi cellulaire de levure Demeter / Biodynamique	Paroi cellulaire de levure bd ou bio (sans OGM), les autres éléments nutritifs pour les levures doivent être agréés par la CPM
<b>1.8</b>	<b>Réduction biologique des acides</b>		
		Bactéries lactiques indigènes uniquement	Bactéries lactiques, sans OGM
<b>1.9</b>	<b>Conservation par le soufre</b>		
	SO <sub>2</sub> total (mg/l) au moment de la mise en bouteille (mesuré dans le vin)	Niveau de SO <sub>2</sub> à limiter au minimum absolument nécessaire	Teneur max. en SO <sub>2</sub> total (mg/l) au moment de la mise en bouteille (mesurée dans le vin)
	Teneur en sucre résiduel		Vin blanc                      Rosé    Rouge ou mousseux
	< 2 g/l		120                                      120    100
	> 5 g/l		170                                      140    140
	Formes du soufre		Le soufre n'est autorisé que sous les formes suivantes: - Soufre pur ou en solution aqueuse - Métabisulfite de potassium Les tablettes ou pastilles de soufre ne sont pas autorisées.
<b>1.10</b>	<b>Stabilisation tartrique</b>		
		Stabilisation par le froid, tartrate naturel issu de la production de vin bd	Traitement par le froid, acide métatartrique (E 353) naturel issu de la production de vin bd ou bio
<b>1.11</b>	<b>Agents de collage</b>		
	Organiques	Pas d'agents de collage	Blanc d'œuf Demeter / Biodynamique

			que, si indisponible alors bio, lait et produits laitiers Demeter / Bio-dynamique. Caséine. Protéine de pois ou de blé, de qualité bio si disponible.
	Anorganiques	Bentonite	Bentonite; (analyses de la dioxine et de l'arsenic nécessaires), charbon actif, aération, oxygène (incluant Micro Ox).
<b>1.12</b>	<b>Filtration</b>		
	Organique	Matières autorisées pas définies	Cellulose, textiles (non blanchis, sans chlore)
	Anorganique	Bentonite Diatomées	Diatomée (Kieselgur), bentonite (dioxine et arsenic indétectables), perlite
<b>1.13</b>	<b>Régulation de l'acidité</b>		
		Pas de régulation de l'acidité	Hydrogénocarbonate de potassium (KHCO <sub>3</sub> ), carbonate de calcium (CaCO <sub>3</sub> ), acide tartrique (E334) autorisé seulement si issu de raisin. Adjonction max.: 1.5 g/l.
<b>1.14</b>	<b>Intrants pour la mise en bouteille</b>		
			CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub>
<b>1.15</b>	<b>Mise en bouteille</b>		
			Verre
<b>1.15.1</b>	<b>Bouchage</b>		
			Verre, liège, bouchon à visser, bouchon-couronne, fermetures en plastique
<b>1.15.2</b>	<b>Garantie de première ouverture</b>		
			Capsules en nirosta, en plastique ou étain, capsules complexes, laque ou cire à cacheter
<b>1.15.3</b>	<b>Déclaration</b>		
			Étiquettes selon les dispositions de la CPM
<b>1.16</b>	<b>Nettoyage et désinfection</b>		
	Locaux et tous les équipements		Eau, vapeur, soufre, savon mou, soude caustique liquide, ozone, acide péracétique, acide acétique, peroxyde d'hydrogène, acide citrique, suivi d'un nettoyage à l'eau potable
<b>1.17</b>	<b>Chêne</b>		
			Seulement des barriques en chêne, mais pas de chips de chêne ou analogues