

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:

	Valeur maximale de la teneur totale en SO ₂ (mg/l)		
Catégorie avec teneur en sucre résiduel	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 :

	Dosage maximal E 342 (g/l)		
Catégorie	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 NH_4 ; un dosage est autorisé jusqu'à ce que le jus de raisin ait atteint une valeur de 100 mg/l NH_4 .

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 Esuper1	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, pectine-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	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
Fermaid O	Baldinger	autolysat 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
Fermcontrol Bio (certifié CH-Bio)	Niederer Schneider	levure inactivée	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
Glutastar	Baldinger	levure inactivée	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
Go Ferm Protect	Baldinger	autolysats de levure, levure inactivée	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
Go Ferm Protect Evolution	Baldinger	autolysat de levure, levure inactivée	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
ML Red Boost	Baldinger	levure inactivée	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
Noblesse	Baldinger	levure inactivée	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
Opti-mum Red	Baldinger	autolysat 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
Opti-Red	Baldinger	levure inactivée	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
Optimum White	Baldinger	levure inactivée	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
Stimula Cabernet	Baldinger	autolysats 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
Stimula Chardonnay	Baldinger	autolysats 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: approuvé, VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Stimula Pinot Noir	Baldinger	autolysats 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
Stimula Syrah	Baldinger	autolysats 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

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	SO ₂ (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	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
Mannolees	Baldinger	mannoprotéines de levure	Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Bio Suisse: No Demeter Suisse: No
Mannolees Blanc	Baldinger	mannoprotéines de levure	Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Bio Suisse: No Demeter Suisse: No
No Brett inside	Baldinger	chitosane	Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Nein, HY: Non
Opti'malo Blanc	Baldinger	levure inactivée	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
Reskue	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
RTK Sucraisin MCR	Baldinger	moût concentré rectifié	Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non 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 Demeter Suisse: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Sucraisin MCR Bio (CH-Bio certifié)	Baldinger	moût concentré rectifié	Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non 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 Demeter Suisse: Non
TruTan VF "Vinification Formula"	Baldinger	tanins	Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Bio Suisse: No Demeter Suisse: No

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 Rüti, 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/

