

Vitiswiss – Commission technique Oenologie

Liste des traitements et des pratiques œnologiques admis et leurs limites et conditions:

Seuls les traitements et pratiques figurant sur la liste peuvent être utilisés en vue de l'obtention du label Vinatura®

I. Liste des traitements et pratiques œnologiques admis

1. l'aération ou le barbotage à l'aide d'argon, d'azote ou d'oxygène;
2. les traitements thermiques;
3. pour les vins secs: l'utilisation jusqu'à concurrence de 5 % masse de lies fraîches, saines et non diluées, contenant des levures issues de la dernière vinification en date de vins secs;
4. la centrifugation, la flottation et la filtration, avec ou sans matériaux inertes de filtrage, à condition que ces matériaux ne laissent aucun résidu indésirable dans le filtrat;
5. l'emploi de levures de vinification;
6. l'emploi de préparations à base d'écorces de levures, jusqu'à concurrence de 40 g/hl;
7. l'emploi de polyvinylpyrrolidone, jusqu'à concurrence de 80 g/hl;
8. l'emploi de bactéries lactiques;
9. le développement des levures par une ou plusieurs des méthodes suivantes:
 - a. addition d'hydrogénophosphate d'ammonium ou de sulfate d'ammonium jusqu'à concurrence de 0,3 g/l au total,
 - b. addition de sulfite d'ammonium ou de bisulfite d'ammonium jusqu'à concurrence de 0,2 g/l, ces additifs pouvant aussi être combinés jusqu'à concurrence de 0,3 g/l au total, chacun d'eux ne devant pas dépasser la valeur maximale de 0,2 g/l précitée,
 - c. addition de dichlorohydrate de thiamine jusqu'à concurrence de 0,6 mg/l;
10. la production d'une atmosphère inerte servant à la protection du produit par l'emploi d'anhydride carbonique, d'argon ou d'azote, soit seuls, soit combinés;
11. l'addition d'anhydride carbonique, à condition que la teneur finale en anhydride carbonique du vin traité ne soit pas supérieure à 2 g/l;

12. la clarification au moyen d'une ou de plusieurs des substances à usage œnologique suivantes :
- a. gélatine alimentaire
 - b. colle de poisson
 - c. caséine et caséinate de potassium,
 - d. ovoprotéines, protéines lactiques, protéines végétales,
 - e. bentonite,
 - f. dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,
 - g. kaolin,
 - h. enzymes pectolytiques,
 - i. préparation enzymatique de bêtaglucanase jusqu'à concurrence de 3 g/hl;
13. l'addition de tanin;
14. le traitement au charbon actif à usage œnologique, jusqu'à concurrence de 100 g de produit sec par hectolitre;
15. l'emploi de gomme arabique;
16. pour élaborer les vins mousseux obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels les lies sont séparées par dégorgement, l'emploi:
- a. d'alginate de calcium,
 - b. d'alginate de potassium;
17. pour éliminer les défauts de sapidité du vin: l'emploi de sulfate de cuivre jusqu'à concurrence de 1 g/hl, à condition que la teneur en cuivre du vin ainsi traité ne soit pas supérieure à 1 mg/l;
18. pour favoriser la précipitation du tartre: l'addition de bitartrate de potassium;
19. pour diminuer le taux d'urée dans le vin: l'emploi d'uréase pour les vins dont le taux d'urée est supérieur à 1 mg/l;
20. l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques;
21. pour le moût: l'utilisation de résines échangeuses d'ions;
22. pour le moût: l'enrichissement par concentration partielle, y compris par osmose inverse ou par évaporation sous vide;
23. pour le moût: l'enrichissement par cryoextraction;

24. pour le moût: l'enrichissement par adjonction de sucre à sec, de moût de raisin concentré et de moût de raisin concentré rectifié;

26. l'utilisation de morceaux de bois de chêne.

II. Limites et conditions de certaines pratiques oenologiques

1. Utilisation d'OGM

L'utilisation de produits à base d'OGM est strictement interdite. Un certificat sera notamment demandé pour les levures utilisées

2. Opération d'enrichissement

- a. L'adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne doit pas contribuer à augmenter le volume initial de plus de 8 %.
- b. La teneur en alcool ne doit toutefois pas, sous l'effet de l'enrichissement, augmenter de plus de 2,5 % volume. La teneur en alcool des vins de pays et des vins de table suisses ne doit pas, sous l'effet de l'enrichissement, dépasser 12 % volume pour les vins blancs et 12,5 % volume pour les vins rosés et rouges.
- c. L'enrichissement n'est pas considéré comme coupage.
- d. Chacune des opérations d'enrichissement exclut le recours aux autres.

3. Utilisation de morceaux de bois de chêne

- a. Les morceaux de bois ne doivent pas avoir subi de procédés physiques, chimiques ou enzymatiques autres que le chauffage. L'adjonction visant à influencer l'arôme naturel ou l'extraction des composés phénoliques est interdite.
- b. 95 % en poids des morceaux de bois doivent pouvoir être retenus sur un tamis de 2 millimètres (9 mesh).
- c. L'utilisation de morceaux de chêne doit être indiquée sur l'étiquette.

Technique/Intrant	admis	à justifier	non admis	Justification	Action
Traitement uréase		X		Taux de limite d'urée dans le vin	Limite à définir
Sulfites (divers) (E220-228)	X			Limite Vitiswiss	
Acide sorbique (E200-203)		X		Taux de sucre res. Taux SO2 max. atteint Instabilité micro	