

A -VINS - OENOLOGIE

A-1 ORIGINE DES RAISINS

- Vignes cultivées selon les règles définies dans le Cahier des Charges "Productions végétales de Nature & Progrès".

A-2 RÉCOLTE ET PRESSURAGE

Vendange manuelle conseillée. Vendange mécanique autorisée.

Recommandations de procédés qui travaillent dans le sens du respect des raisins et de la qualité du produit fini :

- Triage des raisins pourris.
- Privilégier un égouttage rapide : récolte en comportes ou mieux en caisses ajourées
- Transport rapide en cave.
- Eraflage au dessus de la cuve
- Contrôle de la qualité du pressurage : éviter le trituration
- Nettoyage des bacs, bennes, comportes après chaque voyage (jet d'eau) et de tout le matériel tous les soirs

HYGIENE DE CAVE

Désinfection

- Objectif à terme : désinfection à l'eau chaude et à la vapeur d'eau, s'affranchir de l'utilisation de tous produits de synthèse. Prévoir l'équipement de la cave d'ici 2010.
- Dans l'attente de la généralisation de la désinfection à l'eau chaude, Utiliser des produits sous forme moussante (meilleure visibilité au Rinçage).
 - ♦ Eau oxygénée : H₂O₂ (efficace à 0,05 % contre les bactéries, à 2% contre les levures)
 - ♦ Ammonium quaternaire : en usage externe exclusivement (rigoles, murs..) C'est un tensioactif difficile à rincer.
 - ♦ Solution SO₂<5% sans stabilisant
 - ♦ Alcalins chlorés en interne exclusivement pour désinfection du matériel vinaire (cuves, manches...). Rinçage obligatoire puis neutralisation à l'acide citrique.
- Ozone
- Désinfection des barriques à l'eau chaude, à la vapeur d'eau ou à l'ozone.

Détartrage

- Utilisation de la vapeur d'eau conseillée : détartrage par choc thermique à 80 ° C
- Potasse et soude caustique. Obligation de recyclage des solutions de soude usagées (adresses de sociétés de recyclage en annexe)
- Neutralisation des eaux de rinçage avant évacuation (vérification papier pH)
- Acide tartrique pour affranchissement des cuves en ciment
- Dérouillage de l'inox : Alcalin chlorés spécifiques moussants puis rinçage et neutralisation à l'acide citrique
- Acide citrique et acide tartrique réservés exclusivement à la neutralisation des eaux de rinçage

- Autres origines

- Utilisation de graisses et lubrifiants autres qu'alimentaires sur les parties pouvant être en contact avec les raisins ou le vin (obligation légale)

- Eau de javel (dosage trop imprécis, le chlore attaque l'inox et les poumons)
- Permanganate de potassium (l'élimination génère des résidus : rinçage avec une grande quantité d'eau sulfatée)
- Désinfection de cuves entartrées autre qu'à la vapeur
- Utilisation d'alcalins chlorés si présence de bois (planchers, charpentes...) : formation possible de chloroamizole en présence de bois traité = goût de bouchon relargage progressif (5-10 ans)
- Désinfection sans contrôle d'absence de résidus
- Entreposage de palettes dans la cave

- Absence de rinçage

- Mise à l'égout d'eau de détartrage sodée

Autorisé**Interdit**

A-3 LEVURAGE

Conseils Nature & Progrès :

- Privilégier l'emploi de "pieds de cuve" indigènes
- en cas de nécessité : arrêt de fermentation, vendanges altérées, vendanges très riches en sucre, préférer l'adjonction de lie de fin de fermentation alcoolique à l'adjonction de levures exogènes.
- Levures finisseuses "Saccharomyces oviformis" (dites "bayanus") non OGM (demander attestation aux fabricants)
- Levures sélectionnées pour vinification spéciale non OGM

A-4 SULFITAGE

- Nature & Progrès déconseille l'apport de SO₂.

Pour ceux qui utilisent du soufre :

A-4-1 Période d'apport

Périodes des apports conseillées :

- A l'encuvage
- à la fin de la fermentation malolactique
- ajustage lors de la mise en bouteille

A-4-2 Formes d'apport

- Soufre compressé (pastilles) et réservé aux récipients bois secs
- Mèche soufrée sur support cellulose : dans récipients vides exclusivement.
- Solutions sulfureuses fraîches (5 % de SO₂) préparées sur l'exploitation (avec tubes de SO₂ liquéfié) dans cuves d'eau.
- SO₂ pur liquéfié (utilisation avec syphonsdoseurs dans le vin)

A-4-3 Doses maximales de soufre à respecter

- SO₂ total :

- Levure exogène systématique
- Levure génétiquement modifiée ou issue d'OGM (demander attestation aux fabricants)
- Mèche soufrée sur cellulose dans récipient contenant du vin
- Solutions sulfureuses avec plus de 5 % de SO₂ (présence de Métabisulfite de K pour stabilisation). Conseillé à moins de 6% car, au-dessus, le soufre est volatil et donc dangereux pour le consommateur
- Bisulfite de K

Doses maxi de SO ₂ total en mg/l			
Vin	Normes CEE	Normes AB	Normes N&P
Rouges	160	80 + 20 par année de vieillissement	70
Rosés ou blancs secs	210	100 + 20 par année de vieillissement	90
Mousseux et effervescents	210	100 + 20 par année de vieillissement	60
Demi-secs	260	130 + 20 par année de vieillissement	130
Moelleux	300	150 + 20 par année de vieillissement	150
Vins doux naturels Et vins de liqueur	200	100 + 20 par année de vieillissement	80
liqueureux	400	200 + 20 par année de vieillissement	200 + 10

Les doses maximales de SO₂ total autorisées sur les vins sucrés (> 5 g de sucre / l) seront revues à la baisse dans les 5 ans au vu du développement des procédés physiques (filtration tangeancielle, flash-pasteurisation...).

Autorisé

Interdit

- SO₂ libre : Vins rouges : 10 mg/l maxi à la consommation
Vins blancs ou rosés : 15 mg/l
Pour toutes concentrations supérieures (limite max = 20 mg/l),
présenter l'avis d'un œnologue.

A-4-4 Analyses obligatoires

- Analyses SO₂ total/SO₂ libre/acidité volatile OBLIGATOIRES.
Fréquence des analyses telle qu'une analyse récente (inférieure à 2
mois) par cuve ou lot homogène de barriques doit pouvoir être
présentée au contrôleur à tout moment

A-5 PRODUITS, TRAITEMENT STABILISANTS ET CLARIFICATION**A-5-1 Produits**

- Tanins sur vendanges, sous contrôle d'un œnologue
(stabilisation des Anthocyanes).

A-5-2 Maîtrise technique

- Flash détente : destruction des glucanes (éclatement des cellules
par dépression).
- Thermovinification : destruction glucanes (chauffage à 60-65 °C)
- Stabilisation par le froid.
- Microoxygénation.

Gazéification – dégazéification.

- Azote autorisé pour les décarbonation et inertage
- Oxygène

A-5-3 Pasteurisation

- Flash-Pasteurisation (à l'eau chaude : chauffage à 80-85 °C)

A-6 CLARIFICATION ET FILTRATION**A-6-1 Clarification**

- Recommandée naturelle
- Albumine des blancs d'œufs bios. Poudre de blanc d'œufs non
bio tolérée jusqu'à ce que la filière se mette en place.
- Caséine pure (caséine lactique) garantie sans résidus.
- Bentonite (b. sodiques déconseillées),
- Kaolin (déconseillé).

- SO₂ libre > 20 mg/l

- Sulfate d'ammonium
- Ferrocyanure de potassium
- Acide métatartarique
- Acide sorbiques et sorbates
- Acide ascorbique
- Thiamine
- Gomme arabique sur les blancs et
rosés (pas de matières colorantes)
- Enzymes pour la destruction des
glucanes

- Gazéifiant au CO pour
élaboration d'effervescent

- Thermolysation (chauffage à 45°,
favorisant le développement des
enzymes)
- Actinisation

- Tanins
- Colle de poisson
- PVPP
- Alginate
- Gélatine animale

Autorisé	Interdit
<p>A-6-2 Filtration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décantation naturelle conseillée • Filtre à plaque cellulosique. • Centrifugation. • Filtration tangeantielle • Filtre presse avec perlite • Filtration sur membrane • Filtre à terre d'infusoires à titre provisoire : Kieselguhr (formes sodiques déconseillées). 	<ul style="list-style-type: none"> • Filtration stérilisante systématique
<p>A-7 COLORATION – DÉCOLORATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aucun colorant n'est autorisé. 	
<p>A-8 AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE NATUREL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Privilégier les pratiques culturelles (taille...) • Réduction de volume par le froid. • Concentration des moûts. • Osmose inverse • Formes d'apports : <ul style="list-style-type: none"> - sucre blanc de canne cristallisé ou de betteraves bios - sucre de raisin bio - Moût concentré originaire de l'exploitation ou d'origine biologique. • MCR bio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les colorants • Charbon black issu de la combustion incomplète de combustibles fossiles (contient 3-4 benzopyrène) • Charbon naturel activé
<p>A-9 ACIDIFICATION – DÉSACIDIFICATION</p> <p>A-9-1 Acidification (problème du Midi) Conseils Nature & Progrès :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etre attentif à la maturité physiologique du raisin (différente de la maturité "industrielle" : pH...) • Mesures acidité et pH des moûts. • Choix des cépages <p>Tolérance de l'acide tartrique dans le Midi si aucun autre moyen et en cas de nécessité absolue : à la vendange seulement (moût), acide tartrique sans plomb, accord œnologique exigé. Dose maxi: 1 g/litre sur blancs 0,5 g/l sur rouges.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chaptalisation pour augmentation supérieure à 1 degré • Moûts concentrés et moûts concentrés rectifiés d'origine non bio • Sucre de raisin non bio.
<p>A-9-2 Désacidification</p> <ul style="list-style-type: none"> • levures désacidifiantes : « Schizosaccharomyces » non génétiquement modifiées. • Bicarbonate de potasse • Carbonate de chaux déconseillé : difficile d'utilisation (raisonnement mathématique pas possible, dépôt tardif) 	<ul style="list-style-type: none"> • Emploi acide tartrique hors du Midi et sans contrôle d'un œnologue ni autorisation de la COMAC. • Colonnes échangeuses d'ions (procédé Acidex autorisé en RFA) • Emploi de carbonate non justifié par analyse.

A-10 CONSERVATION

A-10-1 Cuverie

A-10-1-1 Bois

- Cuves, foudres et tonneaux bois.
- Conseillé : outillages (remplissages) des foudres régulièrement.

A- 10-1-2 Acier INOX

- Acier INOX

A-10-1-3 Ciment non revêtu

- Affranchissement à l'acide tartrique

A-10-1-4 Cuves fibre de verre - résine : P.R.F.V.

- Tolérances cuves P.R.F.V. (polyester renforcé fibre de verre) dans les conditions suivantes : Cuves étuvées en totalité dans des fours, ne libérant pas de composés volatils comme le styrène, les phtalates...

A-10-1-5 Revêtements

A-10-1-5 1 Revêtements plastiques EPOXY

- Tolérance des revêtements époxy déjà existants sur cuves actuelles (au 31/10/87) posées par des professionnels donc garanties (10 ans)
- Résines sélectionnées garanties sans solvants toxiques (toluène, xylène, cétones) et si possible sans alcool benzylique.
- Réalisation du revêtement 2 mois au moins avant le remplissage du vin.
- analyse obligatoire de phtalates lors de la première utilisation et après 1 mois de stockage.
- Réparation autorisée par le viticulteur : avec des kits appropriés à la surface (utilisation en totalité du contenu pour éviter les dosages approximatifs générant des excès de l'un des deux produits) et exclusivement sans solvant.
- Stockage de vins à fort degré alcool (>12°) très déconseillé

A-10-1-5 2 Revêtement Email formo-phénolique

- Revêtement plastique formo-phénolique sur cuves acier posé à chaud 150-180' et/ou au four, type Miroir-Brauthite, à condition absence migrations dans le vin.

- Soupapes et robinets en métal autre qu'inox (effet de pile : libération métaux)
- Nettoyage de l'inox avec hypochlorite (javel) NaCl et autres produits halogénés

- Revêtement paraffine
- Affranchissement avec produits bitumeux

- Produits commerciaux appliqués avec solvants toxiques (à froid en général) : Araldite, Epikote, etc.

- Absence de surveillance par analyse

- Produit d'entretien abrasifs, acides et solvants divers.

- Produits de nettoyage basique (soude...) sans neutralisation avec acide critique.

Autorisé	Interdit
<p>A- 10-2 Mise à l'abri de l'air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emploi de gaz neutres (N2-CO2-argon) seuls ou en mélange. • Cuves à chapeau flottant + chambre à air. • Flotteur inox dans les cheminées ou trappes. • Bonde aseptique. <p>A-11 TRANSPORT CONDITIONNEMENT</p> <p>A-11-1 Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubitainers et bag in box en polyéthylène après rinçage à l'eau chaude (si possible). • Camions-citernes avec rinçage soigné avant remplissage en vin bio. <p>A-11-2 Mise en bouteille</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bouteilles en verre obligatoirement. • Rinçage des bouteilles obligatoire en 2005. • Lavage obligatoire des bouteilles usagées à l'eau chaude. <p>A-11-3 Bouchage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bouchon en liège naturel ou colmaté. • Bouchon en aggloméré avec deux rondelles de liège pour mousseux et pétillants. • Bouchage à vis par capsule sertie. <p>A-11-4 Sur bouchage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cire • Capsule aluminium et alu-étain a faible taux d'étain • Capsule thermorétractable polyéthylène ou polypropylène. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bouteilles plastiques • Palette de bouteilles avec housses endommagées • Bouchon composite (« aggro » ST 11, Novocork, ...) • Bouchons plastiques • Encre interdite sur les bouchons • Capsule étain pur

B - BOISSONS FERMENTEES AUTRES QUE LE VIN (CIDRE-POIRE-BIERE)

B-1 CIDRE ET POIRÉ

B- 1 - 1 Origine des fruits

- Culture biologique conforme au règles définies au TITRE- 1.

B-1-2 Clarification

- Procédés mécaniques

B-1-3 Autres opérations

- Voir à VINS.

B-2 BIERE

B-2-1 Origine du mout

- Orge maltée et houblon obtenus selon les règles définies dans le Cahier des Charges « Fertilisation et Protection des cultures »

B-2-2 Préparation

B-2-3 Aromatisation

- Aromates naturels gingembre, genièvre.

B-2-4 Clarification

B-2-5 Conservation

B-2-6 Coloration

- Autres
- Diastases pectinolytiques
- Voir à VINS
- Autres origines (houblon toléré en culture classique et non existant en culture bio)
- Gibbérellines
- Ultra-sons
- Autres
- Distases amylolytiques et protéolytiques
- Ac. Ascorbique. Anhydride sulfureux, Bisulfites alcalins.
- Tous les colorants

C - FABRICATION DE BOUCHONS

A-MATIÈRE PREMIÈRE

- Démasclage et stockage en forêt.
- Premier bouillage de 60 mn minimum lors de la confection de planches de liège avec changement d'eau obligatoire après chaque bain.
- Repos d'un an minimum entre la date de démasclage et celle du 2ème bouillage précédant la fabrication pour perte des éléments indésirables.
- 2ème bouillage dans eau claire avant stockage en cave avant fabrication.

B- FABRICATION

- Lavage des bouchons après tubage, finition et tri ; ce lavage sans peroxyde, chlore ou dissolvants.
- Colmatage des qualités moyennes et faibles uniquement avec des poudres de liège propre provenant du polissage, du caoutchouc naturel, des résines végétales et de l'essence "C" volatile formant la composition du "pâtisson".
- Marquage des bouchons au feu en priorité, sans encre.
- Lubrification des bouchons : traitement de type cérosique (cire d'abeilles ou cires végétales).
- Stérilisation des bouchons
- Emballage:
 - conditionnement sous SO₂ en sac plastique polyéthylène
 - carton emballage recyclé

- Bouchons composites
- Silicones interdits
- Irradiations interdites
- PVC interdit