

Conséquences de certaines dispositions du règlement « Vin bio » sur le travail de cave



Carcassonne 5 juillet 2012

Damien Kalanquin



Le Contexte

- Le RCE 203-2012 est le 1er texte réglementaire concernant la vinification biologique.
- Il cohabite avec des cahiers des charges souvent plus restrictifs
- Phase de transition avec cohabitation de deux « environnements » possibles : Vins issus de raisins biologiques (millésime 2011 et antérieurs) et vins biologiques (potentiellement tous millésimes)
- Cas des vins en conversion (C2, C3) : impasse technique par une interprétation très stricte du CNAB-INAO

RESTRICTIONS NON-PROBLEMATIQUES D'ADDITIFS ET D'AUXILIAIRES

- **Sulfate d'ammonium** (phosphate OK)
- **Bisulfite d'ammonium**
- **Alginate**
- **Kaolin**
- **Acide D,L tartrique** (inusité)
- **Mannoprotéines, CMC et électrodialyse** : il existe des alternatives (Acide métatartrique ou passage au froid)
- **Tartrate de calcium** : il existe le bitartrate de potassium = crème de tartre pour stabiliser et le BK pour désacidifier
- **Phytate de calcium, ferrocyanure de potassium** (le matériel inox, le bois...)
- **Copolymères PVI/PVP** (pratique supprimée de la RE le 12 Avril 2012)
- **Uréase**
- **Caramel**



RESTRICTIONS NON-PROBLEMATIQUES DE TECHNIQUES DE VINIFICATION

- Concentration partielle par le froid (peu utilisé - enrichissement possible par MCR bio - 1999, 2002, 2008)
- Elimination du SO₂ par procédé physique (pas utilisé sur le vin - pour le jus de raisin, le froid est efficace)
- Désalcoolisation partielle (dommage de se priver de cette technique même si elle est peu utilisée en ce moment - rodage)
- Flash-détente (mais thermovinification possible)
- Ultra- et nano-filtration (< 0,2 µm) : étapes, de procédés interdits en bio

RESTRICTIONS PROBLEMATIQUES

- Cas des produits où toutes les formulations ne sont pas toujours **disponibles (stock / offre)** en version BIO :
 - Écorces de levures
 - Albumine
 - Gélatine
 - Gomme arabique
 - Alcool vinique non disponible en version bio (donc impossibilité de produire des VDN Bio!!!!!!)
- **Bétaglucanases** (cas des vendanges altérées)
- **Dérivés de la chitine**
- **PVPP**
- **Acide (L ou D,L) malique**
- **Acidification par électrodialyse**
- **Flash-pasteurisation** (rendue impossible par la limite de 70° C)



FOCUS I : Clarification et stabilisation tartrique

- PVPP (rosés régionaux)
- Dérivés de chitine : alternative potentielle mais interdite en Bio
- Colle protéique d'origine végétale (pois) : alternative possible à la caséine et à la PVPP, mais manque de recul
- Albumine d'œuf bio :
 - stock parfois insuffisant
 - preuve à fournir ? Combien?
 - allergène
- Gélatine :
 - une seule formulation disponible en version bio
 - Preuve à fournir / validation par l'essai ?
 - pas allergène !
- Gomme arabique :
 - preuve à fournir du caractère non interchangeable ?
 - pas d'équivalent stricts en bio (origine, concentration, pureté) par manque d'informations des fournisseurs.



FOCUS 2 : L'acidification

- **Tartrique et Lactique sont possibles.**
Pourquoi pas le Malique...
- **Acidification membranaire interdite.**
(procédé physique...)
- **Alternative** : vendanges de raisins en sous-maturité pour réserve AT (et degré plus faible)

FOCUS 3 : Stabilisation microbiologique

Sont efficaces pour diminuer la charge microbiologique :

- Le SO₂ (mais a des teneurs élevées)
- Le chitosan (efficace sur brett)
- Le Lysozyme (efficace sur bactéries lactiques)
- Le DMDC (réservé à l'embouteillage)
- Le sorbate de potassium (uniquement fongistatique)
- La filtration et la centrifugation (mais pas en fermentation)
- La flash-pasteurisation (seule efficace sur moût en F)

Donc pas de méthode curative pour juguler :

- ✓ Une pique lactique
- ✓ Un développement de levures de contamination



FOCUS 3 : Stabilisation microbiologique

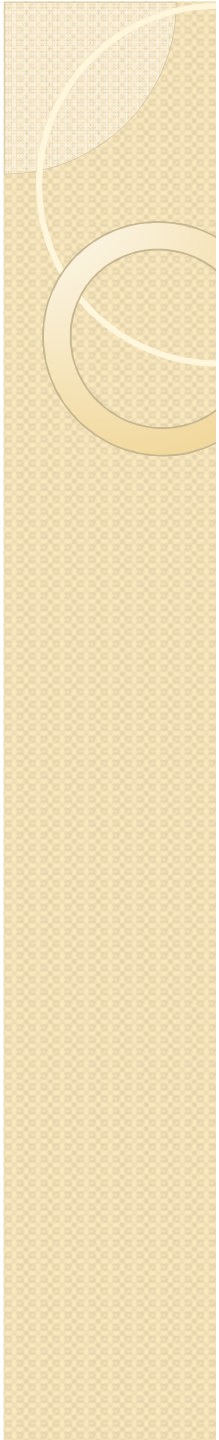
De bonnes pratiques de vinification sont donc indispensables pour gérer le risque microbiologique :

- vendange saine
- hygiène de cave rigoureuse
- sulfitage des moûts
- levurage précoce
- bonne gestion des fermentations
- ensemencement en bactéries lactiques
- mise au propre rapide



FOCUS 4 : Le levurage

- Non disponibilité en version BIO de la majorité des souches les plus utilisées mais réglementation « souple »: donc pas de problèmes en pratique
- Levures Bio (limites techniques)
- Levures indigènes : Levain maîtrisé moins pire que FA spontanée



Merci de votre attention