

IMPACT CONCRET DE CERTAINES MODIFICATIONS REGLEMENTAIRES SUR LE TRAVAIL DE CAVE



Lattes 26 Juin 2012: Matthieu Lequeux
Nîmes le 03 juillet 2012: Sébastien Pardailé



Le Contexte

- C'est le 1er texte réglementaire concernant la vinification biologique : attention accrue.
- Rôle pédagogique de l'œnologue conseil :
 - Accès à l'information parfois difficile pour les vignerons
 - Textes européens complexes soumis à interprétation
- Responsabilité de l'œnologue vis à vis de ses préconisations
- 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**
- **Bisulfite d'ammonium**
- **Alginate**
- **Kaolin**
- **Lysosyme**
- **DMDC**
- **Acide sorbique**
- **Acide D,L tartrique**
- **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, chitine...)
- **Copolymères PVI/PVP** (pratique supprimée de la RE le 12 Avril 2012)
- **Uréase**
- **Caramel**



RESTRICTIONS NON-PROBLEMATIQUES D'ADDITIFS ET D'AUXILIAIRES

Cas particulier des levures

- 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
- Ne pas oublier que la flash-pasteurisation est interdite : une maîtrise fermentaire rigoureuse est indispensable



RESTRICTIONS NON-PROBLEMATIQUES D'ADDITIFS ET D'AUXILIAIRES

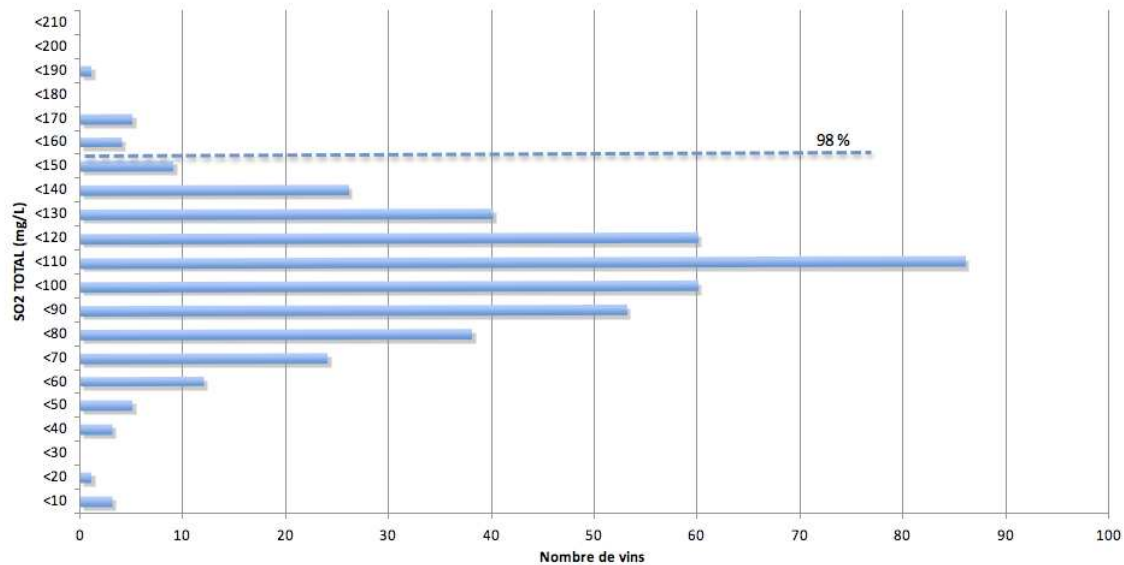
et le SO₂!...

La limitation de doses de SO₂ total des
vins ne semble pas poser de
problèmes!!!!

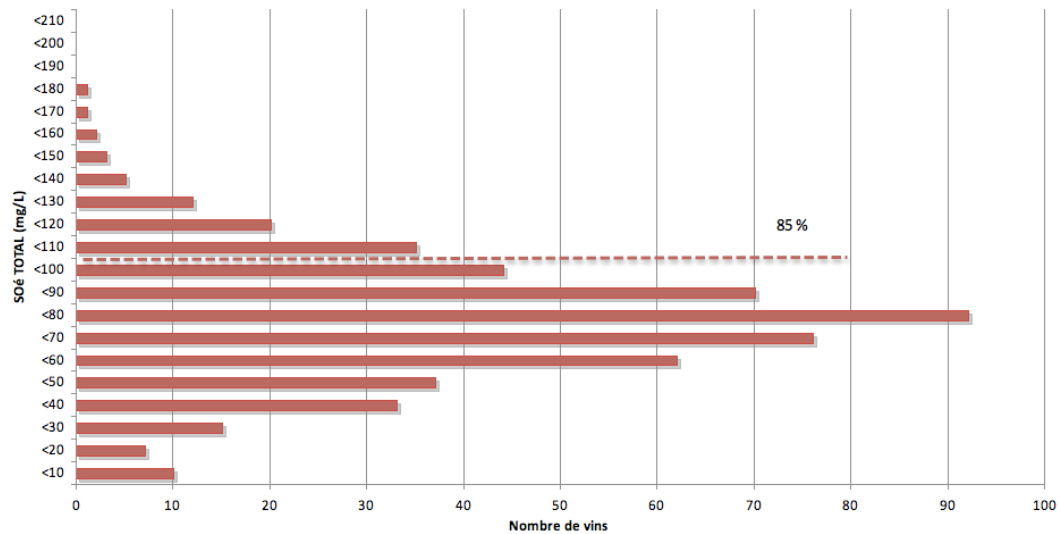
Pour preuve:



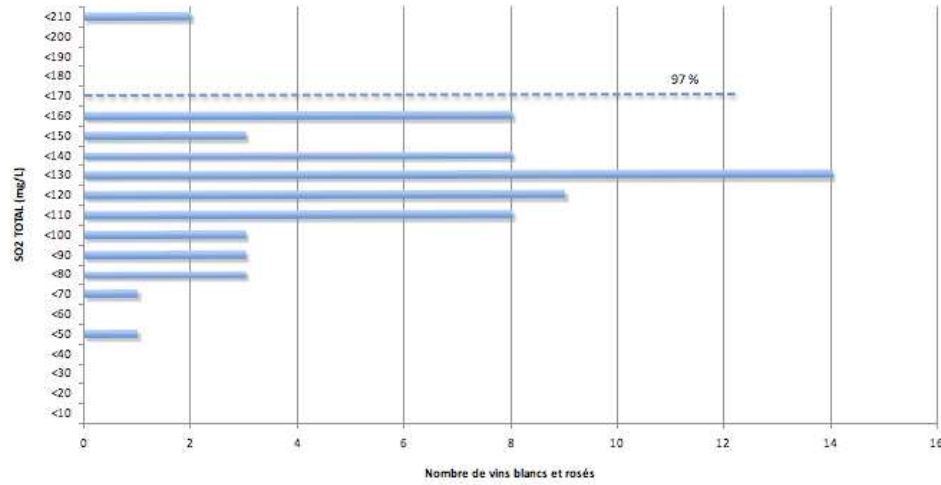
GF < 2 g/L (430 vins blancs et rosés)



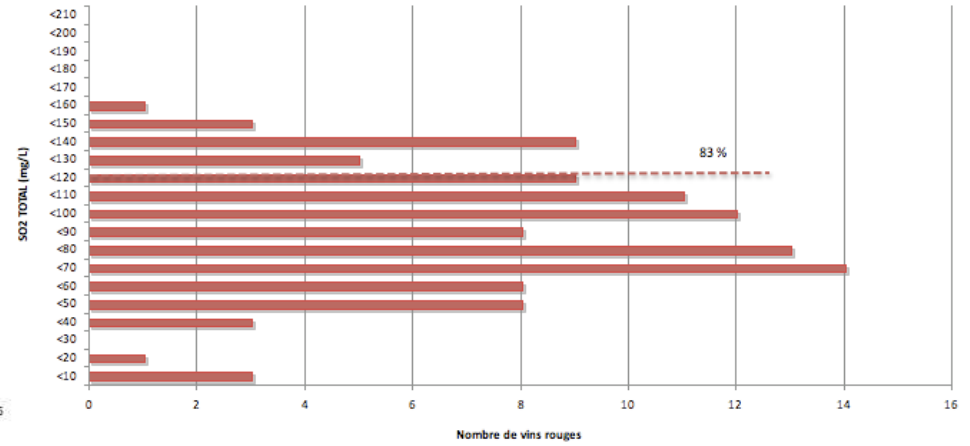
GF < 2 g/L (524 vins rouges)



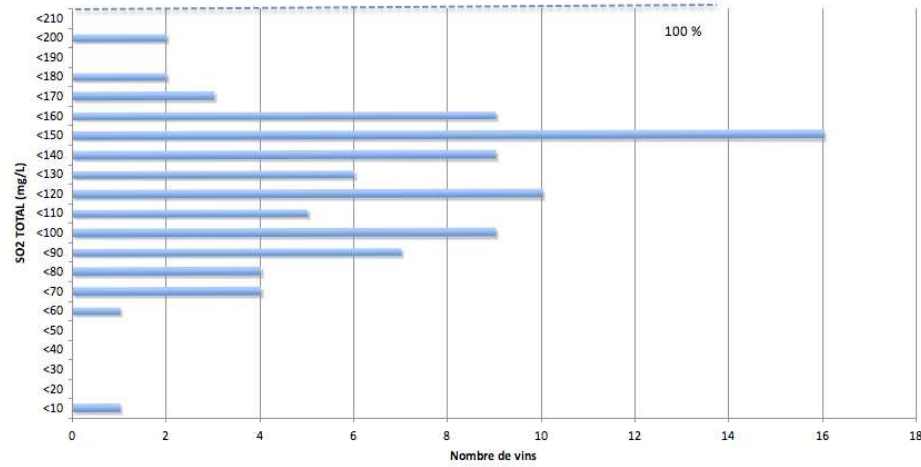
GF compris entre 2 et 5 g/L (63 vins blancs et rosés)



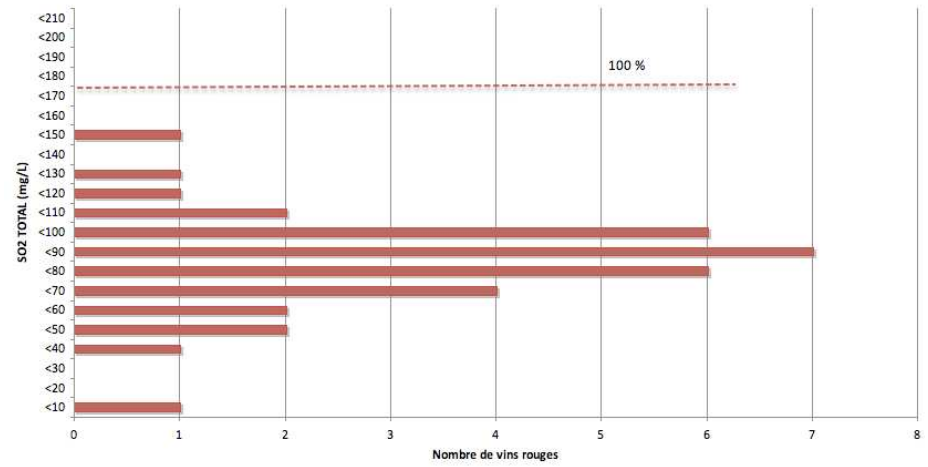
GF compris entre 2 et 5 g/L (108 vins rouges)



GF > 5 g/L (88 vins blancs et rosés)



GF > 5 g/L (34 vins rouges)



SO₂: la bonne dose au bon moment

- Attention au cumul lors de l'élevage
- Eviter les accidents (maîtrise des fermentations, suivi de l'élevage/éthanal...)
- Garder une marge de sulfitage pour les vins édulcorés notamment (flash pasteurisation interdite...).

L'œnologie devient préventive comme la
protection phytosanitaire



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 (thermovinification, base fermentaire)
- Ultra- et nano-filtration (< 0,2 µm) : étapes, de procédés interdits en bio



RESTRICTIONS PROBLEMATIQUES DANS LEUR APPLICATION

- Cas des produits pour lesquels 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!!!!!! Demande de dérogation en cours).
- **Bétaglucanases** (cas des vendanges altérées)
- **Dérivés de la chitine**
- **PVPP**
- **Acide (L ou D,L) malique**
- **Flash-pasteurisation**
- **Acidification par électrodialyse**



FOCUS 1 : Clarification et stabilisation

- 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 : Activateurs de fermentations

- S'intéresser et connaître les ingrédients (bio - non bio) et les formulations des cocktails d'activateurs : réglementation floue - Il n'existe pas d'équivalent strict BIO de chaque cocktail d'activateur.
- Importance de bien gérer les FA préventivement
- Cas de la thiamine (pas vital)
- Attention aux noms évocateurs :



Zymaflore® 011 BiO



CERTIFIÉE BIO

Levure cultivée dans des conditions de production biologiques répondant aux exigences des règlements européens CE 834/2007 et 889/2008 et conforme au règlement américain (NOP).

Cette levure a été sélectionnée pour son excellente cinétique fermentaire, son respect de la typicité du cépage et sa faible production d'acides gras à courtes et moyennes chaînes, composés inhibiteurs des bactéries malolactiques. Sa résistance à l'alcool rend la Zymaflore® 011 OrganiQ particulièrement adaptée aux reprises fermentaires ou à la re-inoculation dans le cas de fermentations languissantes.

Avec Zymaflore® 011 OrganiQ, LAFFORT affirme sa volonté de développer et proposer des produits certifiés biologiques pour une vinification optimisée et respectueuse de l'environnement.

Nutristart® OrganiQ

L'équilibre nutritionnel de vos levures

Nutriments organiques associant des facteurs de croissance spécifiques (acides aminés, vitamines et minéraux), Nutristart® OrganiQ offre une source d'azote 100% organique. De part cette composition spécifique reproduisant la forme naturelle de l'azote présent dans le moût,

Nutristart® OrganiQ garantit :

- Un meilleur équilibre nutritionnel des levures.
- Des cinétiques de fermentation plus régulières.
- Une faible production de composés sulfurés.
- Finesse et netteté aromatique des vins.

Nutristart® OrganiQ est référencé OMRI (référencement produits bio aux Etats Unis).



ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. sacch.

...Le potentiel de la *biodiversité*



FOCUS 3 : L'acidification

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



groupe



Merci de votre attention

