

16^e RENCONTRES RHODANIENNES

Vinification bio: bilan de la 1^{ère} campagne

Valérie PLADEAU



Des solutions pour l'avenir — Institut Rhodanien —



NOUVEAU RÈGLEMENT VIN BIO

Rgt (UE) N° 203/2012, entré en application au **1^{er} Août 2012**

Utilisation d'ingrédients agricoles
BIO

Restrictions sur l'utilisation des
techniques

Exigences techniques clés du règlement

Restrictions sur les limites de
SO₂T

Liste positive d'intrants
oenologiques



100% DES INGRÉDIENTS BIO

→ raisin, alcool, sucre, MC, MCR

Impasse technique:

sur l'approvisionnement en alcool vinique bio pour la production de VDN:

- peu de produit disponible et coût élevé en 2012!
- refus de dérogation transitoire
- organisation de la filière en cours
- surcoût par rapport au conventionnel!

Filière MCR bio existante à développer.



NIVEAUX DE SO₂T DANS LES VINS BIO

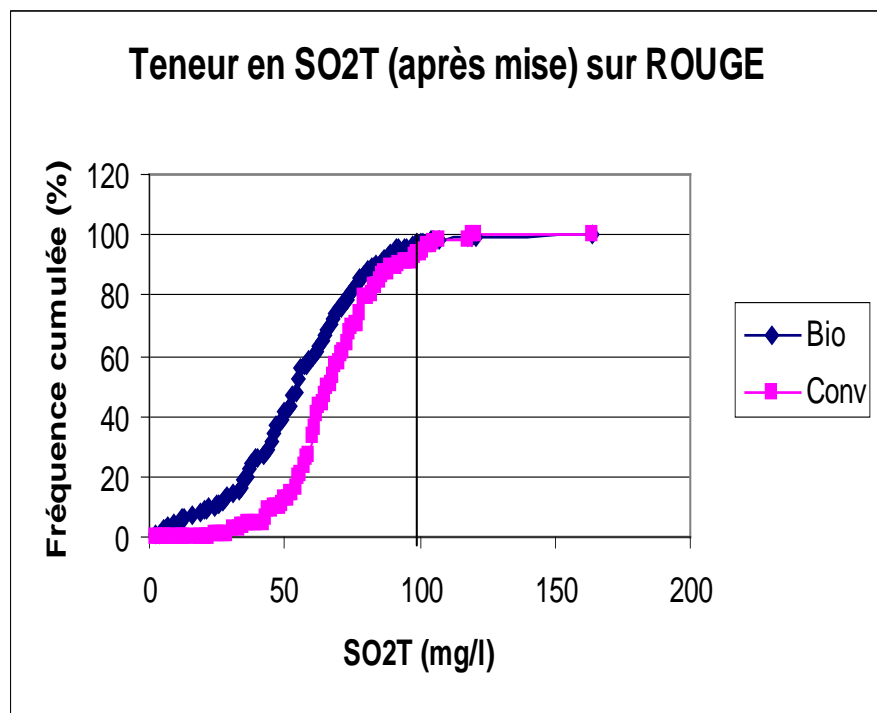
→ Teneurs limites du règlement européen vin bio

Catégories	SO ₂ T en bio	SO ₂ T conv
Rouges < 2g/l sucres*	100 mg/l	150mg/l
Blancs et rosés < 2g/l sucres*	150mg/l	200 mg/l
Autres vins	-30 mg/l par rapport au conventionnel	

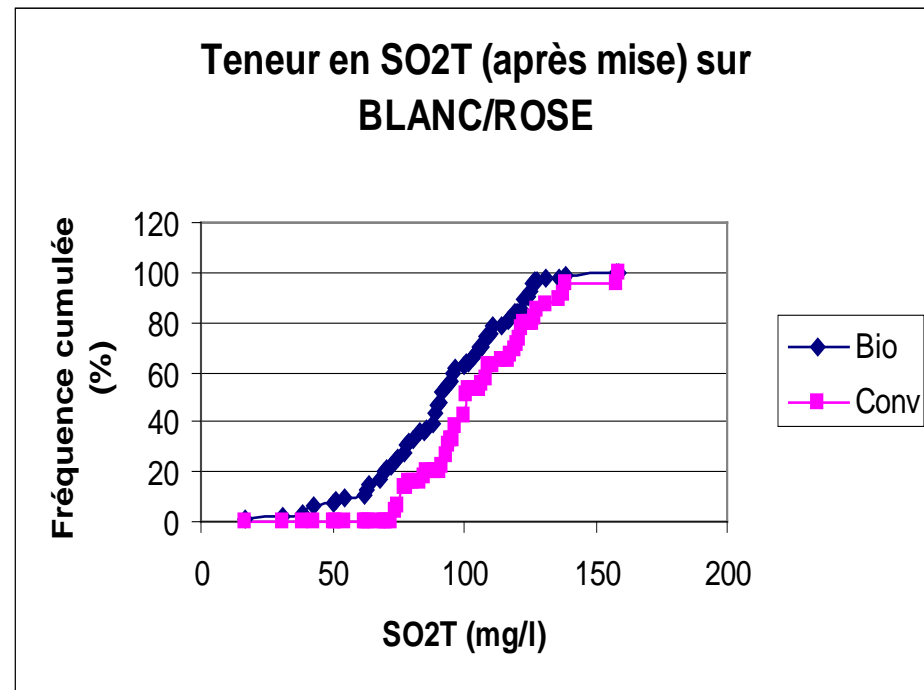
*sucres: glucose + fructose

NIVEAUX DE SO₂T DANS LES VINS BIO

→ Etude stat LR: Vins après mise – Millésime 2005-2008



97% des bio et 94% des conv < 100mg/l



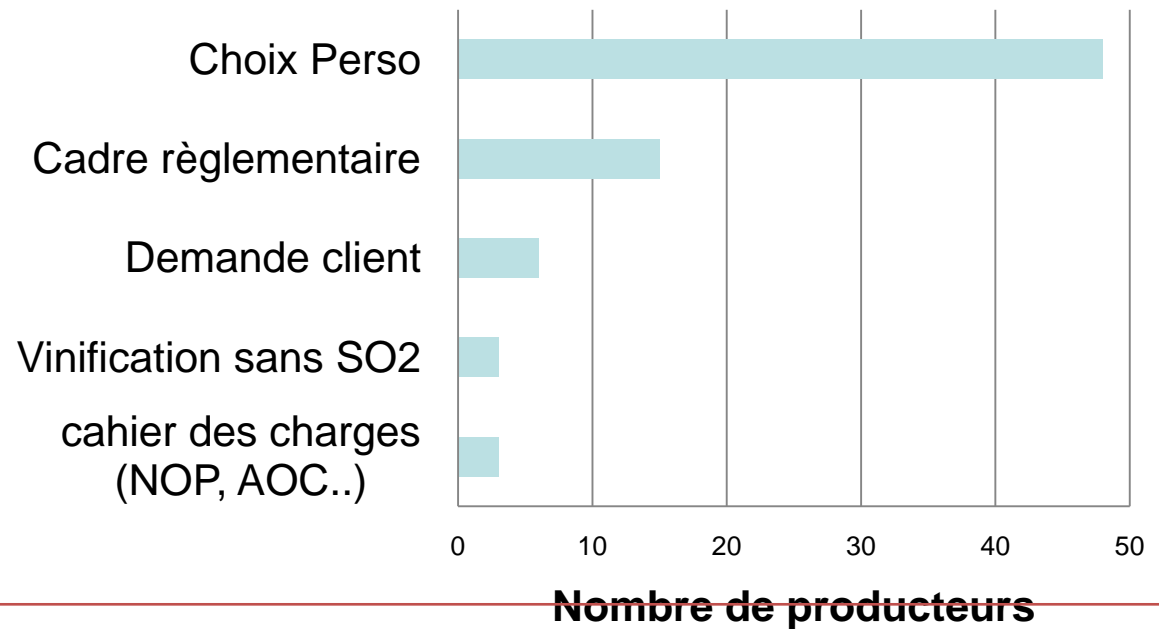
100% des bio et 96% des conv sont <150mg/l



NIVEAUX DE SO₂T DANS LES VINS BIO

→ Enquête LR:
(fin 2012 – 70 rep)

↳ 80% des sites
interrogés disent réduire
leur niveau de SO₂



Reste des contraintes techniques pour:

- Les vins d'élevage
- Le stockage des vins des millésimes antérieurs
- Vente vrac: mouvements des vins et réajustements nécessaires

⇒ *Besoin références et outils techniques pour réduire les sulfites en vinification*



INTRANTS OENO : REMISE EN CAUSE D'ITINÉRAIRES DE VINIF^o

Nutrition azotée: **sulfate d'ammonium** interdit

⇒ DAP, écorces de levures, levures inactivées, thiamine

Clarification: **enzymes pectolytiques** : objectif de clarification uniquement

⇒ Discussion en cours sur les usages...

Collage: **PVPP** interdite

(traitement curatif oxydation blanc et rosé)

⇒ caséine, charbon, protéine de pois

Stabilisation tartrique: **mannoprotéines**, **CMC** interdites

⇒ acide métatartrique ou stabilisation au froid

Stabilisation des vins: **sorbate de potassium** interdit

⇒ Pour l'élevage: maîtrise des T°, niveaux de SO₂

⇒ Avant mise: filtration stérilisante



INTRANTS OENO D'ORIGINE BIO

- Les substances suivantes doivent être **d'origine bio si disponibilité commerciale***:
- Levures (souche identique)
 - Tanins
 - Gélatine
 - Colle de poisson
 - Lies
 - Albumine
 - Gomme arabique
 - Protéines végétales

* produits certifiés en bio disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante

Difficultés techniques/contrôle:

- Peu de disponibilité en bio (dont 4 levures)!
- Manque de connaissance sur l'offre commerciale des intrants certifiés bio
- Lourdeur administrative pour la justification de non disponibilité en bio

⇒ *Besoin d'une liste validée par les autorités compétentes*

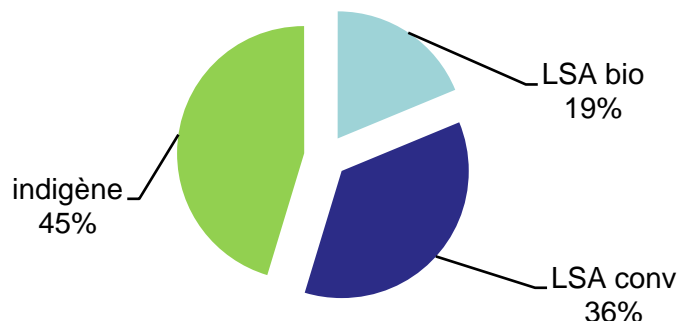


INTRANTS OENO D'ORIGINE BIO

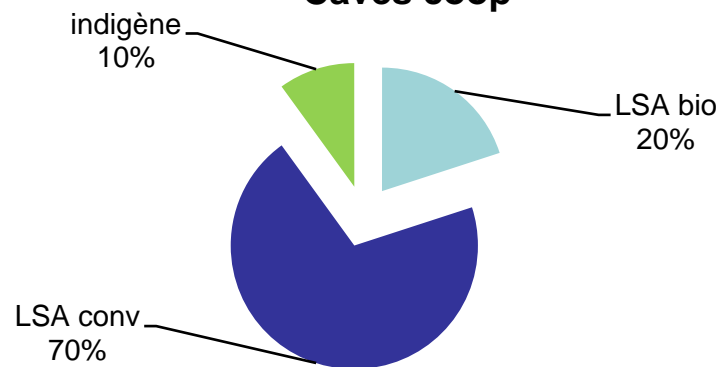
→ Focus sur le levurage et gestion de la FA

Enquête LR (fin 2012 – 70 rep)

Caves particulières



Caves coop



↳ Choix LSA, mais non bio:

- LSA bio ne répond pas aux objectifs techniques
- souche non disponible en bio

↳ Tendance aux vinifications en indigène:

- 45% des caves particulières en LR, plus de 60% des caves en Aquitaine
- !! Attention démarrage lent, FA languissante... dérive microbio

⇒ *Besoin de références techniques sur la maîtrise des vinifications en indigène*



TECHNIQUES DE VINIF: REMISE EN CAUSE D'ITINÉRAIRES DE VINIF°

- Traitement à la chaleur: $T^{\circ} < \text{ou} = \text{à } 70^{\circ}\text{C}$
 - **Flash pasteurisation** interdite
 - ⇒ Stabilisation microbio du moût/vin: SO_2 , filtration (pas en FA!)
 - **Flash détente** interdite
 - ⇒ *Révision en 2015: discussion sur l'intérêt de parler de « techniques de chauffage » plutôt que de « T° » !*
- Stabilisation tartrique: **électrodialyse** et (**résines échangeuses de cations**): interdites
 - ⇒ Stabilisation par le froid ou acide métatartrique
- Enrichissement: osmose inverse: révision en 2015
 - ⇒ MCR bio, sucre bio, mesures soustractives (cryoextraction, évaporation)



CERTIFICATION ET ETIQUETAGE

- Vins produits avant le 1^{er} Août 2012: vente possible jusqu'à épuisement des stocks (de vin) - mention « vins issus de raisins biologiques »
- Vins produits après le 1^{er} Août 2012 devront respecter le texte réglementaire et les conditions d'étiquetage:
 - étiquette « vin biologique » + logo UE



Difficultés transitoires:

- Assemblage entre des « vins issus de raisin bio » et « vins bio » = assemblages entre millésimes
 - proposition: étiquetage « vin issu de raisin bio » en non millésimé
- Retour des premiers contrôles assez positifs (région LR): manquements essentiellement documentaires



SURCÔT DE LA VINIF° BIO

- **Point noir:** coût de l'appro en ingrédients agricoles bio (alcool, MCR)
- Dépendant du modèle de production

Enquête LR: (60 caves part, 10 caves coop)

13% des caves particulières estiment avoir des frais supplémentaires

- peu d'interventions: vinifications indigènes, peu de complémentation
- pratiques inchangées: pas de LSA bio, SO₂ déjà réduit!

70% des caves coop estiment avoir des frais supplémentaires

- dus à l'organisation générale du bio en cave: travail, séparation des produits, traçabilité, contrôle supplémentaire



CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Améliorations techniques:

Des besoins sur:

- Organisation de la filière alcool vinique bio
- Acquisition de références techniques et de pratiques sur:
 - maîtrise des vinifications indigènes
 - maîtrise des risques de réduction des niveaux de SO₂
 - alternatives de collage – clarification et maintien des qualités organoleptiques

Améliorations réglementaires:

- Statuer sur l'usage des enzymes:
- Liste officielle de la disponibilité bio des intrants sur le marché
- Position des professionnels pour la révision de 2015 (traitements thermiques, osmose inverse, intrants)

16^e RENCONTRES RHODANIENNES



Valérie Pladeau

valerie.pladeau@sudvinbio.com

Des solutions pour l'avenir — Institut Rhodanien —