



DISCIPLINARE PER LA VINIFICAZIONE

INDICE

PREMESSA

1. PROVENIENZA DELLE UVE
2. VENDEMMIA
3. PIGIATURA DELL'UVA
4. PRESSATURA
5. MACERAZIONE DEL PIGIATO
6. ILLIMPIDIMENTO DEI MOSTI
7. AUMENTO DEL CONTENUTO ALCOLICO NATURALE
8. CORREZIONE DELL'ACIDITA'
9. FERMENTAZIONE ALCOLICA
10. FERMENTAZIONE MALO-LATTICA
11. SOLFITAGGIO
12. CONSERVAZIONE
13. ADDITIVI E TECNICHE UTILIZZABILI DURANTE LA CONSERVAZIONE
14. CONFEZIONAMENTO
15. CHIARIFICAZIONE E FILTRAZIONE
16. LA STABILIZZAZIONE
17. TRATTAMENTI AL CONFEZIONAMENTO
18. CHIUSURA
19. CONFEZIONE
20. PRODOTTI UTILIZZABILI NELL'AMBIENTE DI CONSERVAZIONE
21. VINI SPECIALI



PREMESSA

IL VINO BIOLOGICO

La qualità di un prodotto o di un servizio è intesa come la capacità di soddisfare le esigenze implicite ed esplicite del consumatore.

Tra le esigenze implicite del vino il consumatore richiede la soddisfazione delle caratteristiche di "naturalità", di assenza di fattori antinutrizionali, di assenza di residui di trattamenti tecnologici che allontanino il prodotto dalla sua origine naturale.

Il vino biologico è quello che maggiormente, quindi, intende soddisfare questo tipo di esigenze implicite.

Le esigenze esplicite nel caso del vino sono la capacità del prodotto di soddisfare sensorialmente il consumatore. Con il presente disciplinare vogliamo incrementare il secondo aspetto della qualità in modo da renderlo un prodotto in grado di soddisfare al massimo livello i due fabbisogni del consumatore. Quindi un vino sano, gradevole e la cui produzione non abbia provocato effetti dannosi sull'ambiente.

1. PROVENIENZA DELLE UVE

Per ottenere vini biologici certificabili secondo il presente disciplinare è necessario partire da:

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Uve provenienti da vigneti condotti secondo il metodo biologico e certificati come Garanzia AIAB; | <ul style="list-style-type: none">Uve provenienti da vigneti italiani condotti secondo il metodo biologico e certificatissecondo il Reg.834/07 | <ul style="list-style-type: none">Uve convenzionaliuve biologiche di origine extra-italianauve in conversione al metodo biologico. |

2. VENDEMMIA

Le uve ottenute debbono essere condizionate in maniera tale da non comprometterne la qualità durante le fasi di raccolta. I fattori che possono influire negativamente in tal senso sono le alte temperature, l'ammostamento dei grappoli durante le operazioni di raccolta e trasporto dell'uva. La presenza di uve non sane modifica negativamente anche la qualità delle altre uve, si consiglia quindi di trattare separatamente le uve diverse per stato sanitario.

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none">Vendemmia effettuata a mano con cernita in vigna dei grappoli guasti | <ul style="list-style-type: none">Raccolta meccanica nel rispetto delle precauzioni a fianco riportate. | |
| <ul style="list-style-type: none">Trasporto in cassette, ceste e cassoni di limitata altezza | <ul style="list-style-type: none">In caso di uve fortemente attaccate da patogeni o danneggiate, utilizzo di acido tartarico, acido ascorbico e solforosa (in forma di metabisolfito di potassio) | |
| <ul style="list-style-type: none">Trasporto sollecito in cantina per evitare l'avvio in campo di fermentazioni indesiderate; | | |

3. PIGIATURA DELL'UVA

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none">Diraspa-pigiatrice orizzontale (dotata di motoriduttore); | <ul style="list-style-type: none">Pigia-diraspatrici orizzontali e verticali con carica dall'alto; | |
| | <ul style="list-style-type: none">Aggiunta di ghiaccio secco | |
| | <ul style="list-style-type: none">Utilizzo di scambiatori di calore per abbassare la | |



| | | |
|--|--|--|
| | temperatura dell'uva in ingresso | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Utilizzo di CO₂ | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Utilizzo di anidride solforosa | |



4. PRESSATURA

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Pressatura discontinua orizzontale pneumatica, ad aria o ad acqua; | <ul style="list-style-type: none">Pressatura discontinua orizzontale o verticale con sistemi meccanici;. | <ul style="list-style-type: none">L'uso di presse continue di vecchia concezione (es. doppia elica, elevata pressione di esercizio); |
| <ul style="list-style-type: none">Decanter | <ul style="list-style-type: none">Pressatura continua delle uve con macchine in grado di tener separate le diverse frazioni di succo; | |
| | <ul style="list-style-type: none">Utilizzo della CO₂ | |
| | <ul style="list-style-type: none">Utilizzo di preparati enzimatici per favorire l'estrazione di aromi, purché non derivanti da OGM | |

5. MACERAZIONE DEL PIGIATO

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Il controllo termico della macerazione per evitare arresti di fermentazione o sviluppi microbici indesiderati; | <ul style="list-style-type: none">Macerazione a caldo (fino a temperatura massima di 65°); | <ul style="list-style-type: none">Sostanze o microrganismi derivati da OGM; |
| <ul style="list-style-type: none">L'ossigenazione dei mosti durante la macerazione per favorire le attività microbiche e la stabilizzazione del colore; | <ul style="list-style-type: none">Utilizzo di preparati enzimatici per favorire l'estrazione di aromi e colore, purché non derivanti da OGM | |
| | <ul style="list-style-type: none">L'utilizzo di solforosa | |
| | <ul style="list-style-type: none">L'utilizzo dei tannini enologici preferibilmente di origine biologica; | |

6. ILLIMPIDIMENTO DEI MOSTI

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Tutte le pratiche fisiche che non prevedano l'uso di solforosa (illimpidimento statico a freddo; illimpidimento dinamico con decanter; centrifuga; filtri (con diametro fori inferiore a 0,2micron); flottatori; | <ul style="list-style-type: none">Tecniche di illimpidimento fisico che prevedano l'utilizzo di solforosa in associazione a coadiuvanti tecnologici (quali la perlite, la cellulosa e la farina fossile); | |
| <ul style="list-style-type: none">L'iperossigenazione dei mosti per aumentare la stabilità dei vini bianchi; | <ul style="list-style-type: none">Enzimi pectolitici purché non-OGM | |
| | <ul style="list-style-type: none">Utilizzo dei seguenti coadiuvanti di chiarificazione: ossido di silicio, bentonite, gelatina in scaglie o polvere (di origine biologica), caseinato di potassio, colla di pesce, albumina d'uovo, proteine vegetali (del grano e del pisello) tutti preferibilmente di origine biologica; | <ul style="list-style-type: none">L'uso della gelatina convenzionale; |
| | <ul style="list-style-type: none">Acido tartarico ed acido | |



| | | |
|--|---|--|
| | ascorbico in combinazione con solforosa | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Utilizzo di anidride solforosa | |
| | <ul style="list-style-type: none">• L'uso del carbone ad uso enologico solo nei casi di reale necessità (es. su mosti ottenuti dalla vinificazione in bianco di uve rosse); | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Azoto ed ossigeno gassosi | |

**7. AUMENTO DEL CONTENUTO ALCOLICO NATURALE**

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Operazioni appropriate come il taglio, la selezione delle uve, il diradamento delle uve ecc.; | <ul style="list-style-type: none">Utilizzo di mosti concentrati e mosti concentrati rettificati provenienti da uve biologiche; | <ul style="list-style-type: none">Mosto Concentrato e Mosto Concentrato Rettificato convenzionali |
| <ul style="list-style-type: none">Tecniche di autoarricchimento mediante concentrazione a temperature inferiori a 35°C di mosti aziendali o altri mosti biologici prodotti nella stessa zona; | | <ul style="list-style-type: none">autoarricchimento con osmosi inversa |

8. CORREZIONE DELL'ACIDITÀ

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|-------------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">Trattamenti disacidificanti con acido tartarico, carbonato di calcio, tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio | <ul style="list-style-type: none">Trattamenti con resine a scambio ionico |
| | <ul style="list-style-type: none">Trattamento acidificante con acido tartarico se autorizzati dal- l'OdC; | Utilizzo dell'acido malico fino a rivalutazione della sostanza |
| | <ul style="list-style-type: none">Aggiunta di acido lattico (fino a rivalutazione della sostanza) | |

9. FERMENTAZIONE ALCOLICA

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Preparazione "pie de cuve"; | <ul style="list-style-type: none">Uso di lieviti naturalmente presenti nel mosto d'uva; | <ul style="list-style-type: none">Lieviti ottenuti da GMO; |
| <ul style="list-style-type: none">Innesco della fermentazione con aggiunta di mosti diversi già in attiva fermentazione; | <ul style="list-style-type: none">Culture di lievito selezionato purché non ottenuto da OGM e preferibilmente di origine biologica; | <ul style="list-style-type: none">Solfato ammonico per la nutrizione dei lieviti |
| <ul style="list-style-type: none">Ossigenazione del mosto in piena fermentazione per favorire la moltiplicazione delle cellule del lievito; | | <ul style="list-style-type: none">Lisozima fino a rivalutazione della sostanza. |
| <ul style="list-style-type: none">Fermentazione senza uso di additivi e coadiuvanti tecnologici; | <ul style="list-style-type: none">Uso dei seguenti nutrienti per lieviti: fosfato biammonico, scorze di lievito e altri nutrienti complessi derivanti da lievito non-OGM e preferibilmente di origine biologica; | |
| <ul style="list-style-type: none">Uso dei seguenti nutrienti per lieviti: tiamina dicloridrato; | | |
| | <ul style="list-style-type: none">L'uso, come coadiuvante di fermentazione, di scorze di lievito, preferibilmente di origine biologica, e cellulosa; | |



10. FERMENTAZIONE MALO-LATTICA

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Per conferire una maggiore stabilità al vino si consiglia di effettuare in ogni caso la fermentazione malo-lattica; | <ul style="list-style-type: none">Colture di batteri lattici selezionati non derivanti da OGM (anche in coinoculo con lieviti); | <ul style="list-style-type: none">Colture di batteri lattici derivanti da OGM; |
| <ul style="list-style-type: none">L'innesco della fermentazione con aggiunta di vini diversi già in attiva fermentazione; | <ul style="list-style-type: none">Pre-moltiplicazione delle colture selezionate su parte del mosto e del vino dello stesso lotto; | <ul style="list-style-type: none">Lisozima fino a rivalutazione della sostanza. |
| <ul style="list-style-type: none"> | <ul style="list-style-type: none">Aggiunta di solforosa (in forma gassosa o di metabisolfito di potassio) | |

11. SOLFITAGGIO

Tra tutti gli additivi e coadiuvanti di uso enologico, l'anidride solforosa è l'unico di cui si siano verificati gli effetti tossicologici. Pertanto è indispensabile attuare tutti i possibili metodi atti a ridurre il livello residuale nel vino finito. Quindi, nel presente disciplinare, tutte le fasi che prevedono l'utilizzo di solforosa devono essere considerate come possibili ma dovrà essere cura del produttore cercare di sostituire l'azione della solforosa con altri metodi tutte le volte che questo sia tecnicamente possibile.

11.1 Prodotti

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|---|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none">Anidride solforosa in fase gassosa; | <ul style="list-style-type: none">Bisolfito e Metabisolfito di potassio | Bisolfito di ammonio |
| <ul style="list-style-type: none">Soluzioni concentrate di SO₂ in acqua; | | |

11.2 MOMENTO D'IMPIEGO

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none">Apporto di quantità sufficienti di SO₂ dopo la fermentazione alcolica o dopo la fermentazione malo-lattica; | <ul style="list-style-type: none">Impiego minimo durante le operazioni pre-fermentative. | |
| <ul style="list-style-type: none">Integrazione ai travasi e durante la chiarificazione e stabilizzazione del vino; | | |
| <ul style="list-style-type: none">Integrazione all'imbottigliamento; | | |



11.3 CONCENTRAZIONI CONSENTITE DI SO₂ NEL VINO AL CONFEZIONAMENTO

Non si ritiene razionale porre dei limiti di SO₂ libera, quella enologicamente efficace, ma solamente fissare i limiti per quella totale, poiché i valori di SO₂ libera sono direttamente influenzati dai valori di quella totale e dalle pratiche enologiche applicate. È interesse del produttore, e del consumatore, fare in modo che a bassi livelli di SO₂ totale corrispondano elevati livelli di SO₂ libera, cosa che si raggiunge applicando correttamente le pratiche enologiche.

Nella tabella 1 si riportano le quantità di SO₂ totale consigliata ed ammessa nelle diverse tipologie di vino. È chiaro che livelli ulteriormente inferiori sono possibili da raggiungere e caldamente raccomandati.

Tabella 1- contenuti massimi di SO₂ totale nei vini finiti.

| | CONSIGLIATO | AMMESSO |
|--|-------------|-----------|
| Vini rossi secchi | <75 mg/l | <100 mg/l |
| Vini bianchi e rosati secchi | <100 mg/l | <150 mg/l |
| Vini rossi dolci (zucchero >5g/l) | <100 mg/l | <170 mg/l |
| Vini bianchi e rosati dolci (zucchero >5g/l) | <125 mg/l | <220 mg/l |
| Vini speciali 1° gruppo | <150 mg/l | <270 mg/l |
| Vini speciali 2° gruppo | <175 mg/l | <320 mg/l |
| Vini speciali 3° gruppo | <200 mg/l | <370 mg/l |
| Vini liquorosi <5g/l zucchero | <75 mg/l | <120 mg/l |
| Vini liquorosi > 5g/l zucchero | <100 mg/l | <170 mg/l |
| Spumanti di qualità | <95 mg/l | <155 mg/l |
| Altri vini spumanti | <120 mg/l | <205 mg/l |

12. CONSERVAZIONE

L'igiene della cantina è un requisito fondamentale per ottenere dei prodotti di qualità. I locali adibiti alla vinificazione e alla conservazione del vino e tutte le attrezzature coinvolte nei processi di vinificazione devono poter essere perfettamente detersi e sanizzati.

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none">Botti in legno e contenitori in acciaio inossidabile AISI316; | <ul style="list-style-type: none">Contenitori in acciaio inossidabile AISI 304 e contenitori in materiali ferrosi smaltati; | |
| <ul style="list-style-type: none">Cantine con possibilità di condizionamento termico; | <ul style="list-style-type: none">Contenitori in cemento opportunamente igienizzati e igienizzabili | |
| | <ul style="list-style-type: none">In deroga sono consentiti materiali diversi da quelli consigliati ed ammessi se già presenti in azienda e dopo opportuna verifica della loro idoneità da parte dell'organismo di controllo; | |

13. ADDITIVI E TECNICHE UTILIZZABILI DURANTE LA CONSERVAZIONE

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">L'uso di gas inerti quali l'anidride carbonica, l'azoto, miscele di anidride carbonica, azoto e argon; | <ul style="list-style-type: none">Tutte le forme di SO₂ consentite nelle fasi di solfitaggio; | <ul style="list-style-type: none">L'uso di beta-glucanasi fino a rivalutazione della sostanza |
| <ul style="list-style-type: none">Il controllo delle temperature che devono mantenersi inferiori ai 15°C; | <ul style="list-style-type: none">Scorze di lievito, preferibilmente di origine biologica | <ul style="list-style-type: none">L'uso di mannoproteine fino a rivalutazione della sostanza |
| | <ul style="list-style-type: none">l'aggiunta di citrato di | |



| | | |
|--|--|--|
| | rame e solfato di rame (fino a rivalutazione della sostanza) | |
|--|--|--|

**14. PREPARAZIONE DEL VINO**

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|-------------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">Taglio di diversi vini biologici certificati come "garanzia AIAB" o a norma 834/07 e di provenienza nazionale; | <ul style="list-style-type: none">Taglio con vini non biologici;Taglio con vini biologici di origine extra-italiana. |

15. CHIARIFICAZIONE E STABILIZZAZIONE

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">L'ottenimento naturale della stabilità per mezzo di una conservazione prolungata sulle fecce di fermentazione e per mezzo della fermentazione malo-lattica sistematicamente provocata; | <ul style="list-style-type: none">La refrigerazione del vino; | <ul style="list-style-type: none">Il PVPP (polivinil-poli-pirolidone insolubile); |
| <ul style="list-style-type: none"> | <ul style="list-style-type: none">L'uso dei seguenti coadiuvanti: caseina, caseinato di potassio, bentonite, ossidi di silicio, albumina d'uovo e colla di pesce; proteine vegetali di grano e pisello. Quelli di origine agricola preferibilmente da agricoltura biologica | L'aggiunta dei seguenti composti: sorbitolo, sorbati, ferrocianuro di potassio; |
| | <ul style="list-style-type: none">L'aggiunta di potassio bitartrato e di acido metatartarico; | <ul style="list-style-type: none">Il carbone enologico; |
| | | <ul style="list-style-type: none">Stabilizzazione tramite elettrodialisi |
| | | <ul style="list-style-type: none">L'uso di mannoproteine fino a rivalutazione della sostanza |
| | | <ul style="list-style-type: none">carbossimetil cellulosa |

16. FILTRAZIONE

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|-------------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none">La filtrazione con filtri a membrana (con pori di dimensione minima >0,2micron) a flusso frontale o tangenziale; | <ul style="list-style-type: none">Uso di membrane con pori inferiori a 0,2 micron (nano, ultra-filtrazione ed osmosi inversa) |

17. TRATTAMENTI AL CONFEZIONAMENTO

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Il confezionamento in ambiente asettico con saturazione del vino con gas inerti (quelli citati precedentemente); | <ul style="list-style-type: none">L'uso di solforosa, sempre tenendo in considerazione i limiti riportati in tabella 1; | <ul style="list-style-type: none">La pastorizzazione del vino già imbottigliato; |
| <ul style="list-style-type: none">Impianto di imbottigliamento con pre-evacuazione dell'aria dal contenitore; | <ul style="list-style-type: none">L'aggiunta di acido citrico, acido ascorbico (purché non provenienti da OGM) in combinazione con solforosa e | |



Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica



| | | |
|--|----------------|--|
| | gomma arabica; | |
|--|----------------|--|



18. CONTENITORI E CHIUSURE

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Bottiglie di di vetro | <ul style="list-style-type: none">Contenitori in tetrapack, bag-in-box | <ul style="list-style-type: none">Tappi sterilizzati con radiazioni; |
| <ul style="list-style-type: none">Tappi in sughero, possibilmente di origine biologica, non sottoposti a lavaggi con cloro, di colore naturale e non sottoposti a sbiancatura o colorati; | <ul style="list-style-type: none">Chiusure di metallo a corona | |
| <ul style="list-style-type: none">Chiusure di metallo a vite; | <ul style="list-style-type: none">Tappi in sughero agglomerati purché la parte a contatto con il vino sia in sughero naturale e di spessore non inferiore a 5mm; | |
| | <ul style="list-style-type: none">Tappi in materiale polimerico; | |
| | <ul style="list-style-type: none">Tappi in vetro | |

19. CONFEZIONE

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|--|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none">Etichette con colori non contenenti metalli pesanti; | <ul style="list-style-type: none">Impiegare capsule in materiale plastico; | |
| <ul style="list-style-type: none">Non impiegare capsule; | | |

20. PRODOTTI UTILIZZABILI NELL'AMBIENTE DI CONSERVAZIONE

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Prodotti per la sanitizzazione e la detergenza dei locali e delle attrezzature utilizzate per la vinificazione riportati nel capitolo generale; | <ul style="list-style-type: none">Tutti i prodotti per la difesa riportati nel Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni; | <ul style="list-style-type: none">Tutti gli antiparassitari di sintesi non ammessi in agricoltura biologica; |



21. VINI SPECIALI

Qui di seguito verranno riportati solo i prodotti e le pratiche che costituiscono la specialità del vino, per le altre operazioni si faccia riferimento al disciplinare generale.

21.1 Vino novello

Condizionamento anaerobico delle uve

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none">Utilizzo di contenitori in acciaio inox; | <ul style="list-style-type: none">CO₂ in bombole; | |
| <ul style="list-style-type: none">Uso di anidride carbonica prodotta dalla fermentazione di mosti della cantina stessa; | <ul style="list-style-type: none">Aggiunta di lieviti selezionati (non provenienti da GMO) preferibilmente di origine biologica, al liquido di fondo; | |
| | <ul style="list-style-type: none">Aggiunta di SO₂ al liquido di fondo; | |

21.2 Vino passito

Condizionamento aerobico delle uve

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Concentrazione dei soluti nella bacca per evaporazione dell'acqua con sistemi naturali quali la torsione del peduncolo, il taglio del capo a frutto, l'asciugatura dei grappoli nell'interfila e l'asciugatura dei grappoli nel fruttajo; | <ul style="list-style-type: none">La disidratazione dell'uva in ambienti termo-igro condizionati; | <ul style="list-style-type: none">L'uso di soda per accelerare la disidratazione dell'uva; |
| <ul style="list-style-type: none">La disidratazione della bacca per permeabilizzazione della buccia causata da sviluppo di <i>Botritis cinerea</i> in forma larvata (muffa nobile); | <ul style="list-style-type: none">Trattamenti conservanti delle uve in appassimento con solfiti alcalini e bentonite (sempre nel rispetto dei limiti di SO₂ riportati in tabella 1); | |
| <ul style="list-style-type: none">La concentrazione dei soluti per congelamento di parte dell'acqua (congelamento dei grappoli sulla pianta e immediata pressatura); | | |

22. VINI SPUMANTI E FRIZZANTI

Preparazione della cuve per la rifermentazione.

| CONSIGLIATO | AMMESSO | VIETATO |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Nei vini frizzanti l'impiego di filtrati dolci ottenuti dalle stesse uve; | <ul style="list-style-type: none">Il taglio con diversi vini biologici italiani; | <ul style="list-style-type: none">L'uso del liqueur d'expédition ottenuto con l'utilizzazione di prodotti convenzionali; |
| <ul style="list-style-type: none">Negli spumanti l'utilizzo di zucchero di barbabietola o canna puro da coltivazione biologica; | <ul style="list-style-type: none">L'incremento degli zuccheri con MCR biologico; | |

Tabella 2 – sunto delle sostanze utilizzabili in vinificazione dal presente regolamento



| Tipo di trattamento da definizione in Allegato I A del Regolamento (EC) No 606/2009 | Nome della sostanza, coadiuvante, tecnica | Condizioni specifiche e restrizioni di cui al Reg. (EC) No 1234/2007 e Reg. (EC) No 606/2009 |
|---|--|---|
| Punto 1: per aerazione e ossigenazione | - ossigeno in forma gassosa | |
| Punto 2: trattamenti termici | - trattamenti termici | A temperature inferiori a 65°C. In revisione dopo 31 dec. 2013 |
| Punto 3: centrifugazione e filtrazione | - Perlite - Cellulosa - farina fossile | |
| Punto 3: centrifugazione e filtrazione | Filtrazione e microfiltrazione (pori \geq 0,2 μ m) | |
| Punto 4: per la protezione dall'ossigeno | - azoto - anidride carbonica | |
| Punto 5, 15 and 21: fermentazione | - lieviti e derivati quali scorze e fecce* | |
| Punto 6: fermentazione | - fosfato diammonico - tiamina dicloro-idrato | |
| Punto 7: | - anidride solforosa, - bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio | Tenore massimo (mg/l) inferiore a: a) 100 mg/l per i vini rossi di cui al punto 1(a) di Parte A dell'allegato I.B del Reg. (EC) No 606/2009. b) 150 mg/l per vini bianchi e rosé di cui al punto 1(b) della parte A dell'allegato I.B del Reg. (EC) No 606/2009. c) per tutti gli altri vini di cui all'allegato I.B del Reg. (EC) No 606/2009, una riduzione di 30 mg/l rispetto al limite OCM. |
| Punto 9: | - carbone enologico | |
| Punto 10: Chiarificazione | - gelatina solo di origine biologica - Proteine vegetali di grano e pisello* - colla di pesce* - albumina d'uovo* - Tannini* - Caseina - Caseinato di potassio - Diossido di silicio - Bentonite - Enzimi pectolitici | |
| Punto 12: per acidificazione | - Acido Lattico - Acido L(+)Tartarico | |
| Punto 13: per deacidificazione | - Acido L(+)Tartarico - Carbonato di calcio - Tartrato Neutro di Potassio - Bicarbonato di Potassio | |
| Punto 14: Addizione | - Resina di pino di Aleppo | |
| Punto 17: | - Batteri Lattici | |
| Punto 19: Addizione | - Acido L-Ascorbico | |



| | | |
|--|---------------------------|---|
| Punto 20: | - Resine a scambio ionico | Solo per la produzione di mosti concentrati rettificati |
| Punto 22: | - Azoto | |
| Punto 23: Addizione | - Anidride Carbonica | |
| Punto 24: aggiunta al vino per stabilizzazione | - Acido Citrico | |
| Punto 25: Aggiunta | - Tannini* | |
| Punto 27: | - Acido meta-tartarico | |
| Punto 28: | - Gomma Arabica* | |
| Punto30: | - Bitartrato di Potassio | |
| Punto31: | - Citrato di rame | |
| Punto 31: | - Solfato di rame | Fino al 31 Dicembre 2015 |
| Punto 38: | - trucioli enologici | |
| Punto 39: | - Alginato di Potassio | |
| Trattamento secondo l'allegato III, punto A. 2(b) del Reg. (EC) No 606/2009 | - Solfato di Calcio | Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor" |
| Trattamento secondo l'allegato XVbis del Reg CE 491/2009 che emenda il Reg(EC) No 1234/2007 | - Osmosi inversa | Solo per la produzione di mosti concentrati e concentrati rettificati |

*) preferibilmente derivanti da agricoltura biologica.

Tecniche

ingredienti e coadiuvanti

Tabella 3 – sunto delle sostanze vietate in vinificazione dal presente regolamento

| Tipo di trattamento come definito da Allegato I A del reg. (EC) No 606/2009 | Nome dell'ingrediente, coadiuvante o tecnica proibiti |
|---|--|
| Punto 2 : Trattamenti termici | Flash-detente e flash-pastorizzazione |
| Punto 3: centrifugazione e filtrazione | Ultra e nano-filtrazione (pori < 0,2µm) |
| Punto 6 : | Bisolfito di ammonio e solfito di ammonio |
| Punto 8 : | Eliminazione fisica della solforosa |
| Punto 10 : Chiarifica | Betaglucanasi gelatina convenzionale |
| Punto: | Acido Sorbico/ sorbato di potassio |
| Punto 16: | Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) |
| Punto 18 : | Lysozima |
| Punto 22 : | Argon |
| Punto 26 | Trattamenti termici: — dei vini bianchi e rosè con ferrocianuro di potassio — dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o fitato di calcio |
| Punto 29 : use: precipitazione eccesso | Uso di acido DL tartarico , o acido racemico, o dei suoi sali neutri di potassio, |



| | |
|---|--|
| di calcio | |
| Punto 32 : addition | Caramello |
| Punto 33 : use | Dischi di paraffina pura impregnati di allyl isothiocyanato |
| Punto 34 : addition | Dimethyldicarbonate (DMDC) |
| Punto 35 : addition | Mannoproteine del lievito |
| Punto 36 | Elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica |
| Punto 37 | Ureasi |
| Punto 38 | Trucioli enologici |
| Punto 40 | Dealcolizzazione Parziale del vino |
| Punto 41 : Use | Polyvinylimidazole/polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP) |
| Punto 42 : addition | Carbossimetilcellulosa (cellulose gums) |
| Punto 43 | Trattamento con scambiatori cationici sul vino per la stabilizzazione tartarica |
| Trattamento secondo Allegato XVA of Reg CE 491/2009 che emenda il Reg(EC) No 1234/2007 | Concentrazione parziale a freddo |

Tecniche

additivi e coadiuvanti