

A top-down view of a person's hands using red-handled shears to harvest green grapes into a wicker basket. The basket is filled with clusters of green grapes. The person is wearing a light blue shirt and dark pants. The background shows a vineyard with green leaves and a rocky ground.

demeter

**VIN BIOLOGIQUE ET VIN DEMETER,
QUELLES DIFFÉRENCES ?**



2022

VIN BIOLOGIQUE, VIN DEMETER : QUELLES DIFFÉRENCES ?

En plus d'être certifiés en agriculture biologique, les vins Demeter répondent à des exigences supplémentaires tant au niveau de la production des raisins que de la vinification. Les préparations biodynamiques à base de plantes, de minéraux et de matières organiques sont utilisées et le nombre de techniques et d'intrants autorisés est limité. Comme en agriculture biologique, le contrôle de chaque domaine et de chaque cuvée est effectué annuellement. Ce comparatif est un résumé des principales différences entre la viticulture et la vinification biologique et Demeter, il ne peut en aucun cas se substituer à la réglementation en agriculture biologique et au cahier des charges Demeter officiel.

VITICULTURE



		
Herbicides	✗	✗
Insecticides	- Spinosad et pyrethrine d'origine naturelle - Lutte biologique : bacillus thuringiensis	- Spinosad* et pyrethrine d'origine naturelle - Lutte biologique : bacillus thuringiensis
Anti-mildiou	- Cuivre : max 4kg/ha par an - Huile essentielle d'orange douce	- Cuivre : max 3kg/ha** par an en moyenne sur 7 ans - Huile essentielle d'orange douce
Anti-oïdium	- Soufre - Huile essentielle d'orange douce - Bicarbonate de potassium	- Soufre - Huile essentielle d'orange douce - Bicarbonate de potassium
Anti pourriture grise	- Bicarbonate de potassium - Lutte biologique : aureobasidium pullulans, Bacillus subtilis	- Bicarbonate de potassium - Lutte biologique : aureobasidium pullulans, Bacillus subtilis
Conversion du domaine	La surface totale d'une même culture doit être convertie à la bio. Pas d'obligation de conversion à l'agriculture biologique pour les autres types de cultures du même domaine agricole.	La totalité du domaine agricole (toutes cultures, élevage...) doit être converti à la biodynamie
Préparations biodynamiques	Non concerné	Utilisation obligatoire des deux préparations biodynamiques à pulvériser sur le sol et la vigne, et des six préparations biodynamiques pour le compost (502 à 507)
Biodiversité	Pas de règle	10% de la surface agricole doit être dédié aux zones de biodiversité et/ou la ferme doit mettre en œuvre des actions concrètes pour le développement de la biodiversité
OGM	✗	✗



*Une autorisation peut être accordée par Demeter France suite à une demande justifiée.

** 4kg sur dérogation

VINIFICATION

Fermentation





			
Protection de la vendange	Dioxyde de soufre (SO2)	✓	✓
	Acide ascorbique	✓	✗
Enzymage, débouillage, extraction du jus	Enzyme pectolitique	✓	✗
	Enzyme d'extraction	✗	✗
Aération	Air / oxygène	✓	✓
Fermentation alcoolique	Levures exogènes	✓	✗*
Nutrition des levures	Ecorce de levures	✓	✓**
	Chlorhydrate de thiamine	✓	✗
	Phosphate diammonique	✓	✗
	Bisulfite d'ammonium	✗	✗
	Autolysat de levures / levures inactivées	✓	✗
Fermentation malolactique	Bactéries lactiques exogènes	✓	✗*

* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés notamment dans le cas d'un arrêt de fermentation pour l'utilisation de levures certifiées bio.

** Uniquement si certifiées bio, et dans le cas d'un arrêt ou ralentissement de fermentation.

Ajustements

			
Acidification	Acide (L+) tartrique	✓	✗*
	Acide lactique	✓	✗
	Acide malique	✗	✗
Désacidification	Bicarbonate de potassium	✓	✗*
	Carbonate de calcium	✓	✗
	Tartrate neutre de potassium	✓	✗
	Acide (L+) tartrique	✓	✗
Enrichissement	Sucre, moût concentré, MCR	✓	✓ Demeter si disponible, sinon bio
	Augmentation du degré alcoolique	✓	✓ Jusqu'à 0,9°**
	Enrichissement par osmose inverse	✓	✗
	Concentration partielle des vins à froid	✗	✗
Réduction alcoolique	Osmose inverse, filtration...	✗	✗
Élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Par flash pasteurisation	✗	✗
Alternative à l'élevage en fût de chêne	Tanins	✓	✗
	Copeaux de bois	✓	✗
	Micro-oxygénation	✓	✗



Clarification

			
Collage	Ovalbumine	✓	✓
	Caséine	✓	✓
	Bentonite		✓
	Protéine de blé / pois	✓	✓
	Protéine de pomme de terre	✓	✓
	Charbon végétal	✓	✓ Sur moût uniquement
	Chitosane dérivé d'aspergillus niger alimentaire	✓	✗
	Gélatine	✓	✗
	Colle de poisson (ichtyocolle)	✓	✗
	Caséinate de potassium	✓	✗
	Dioxyde de silicium	✓	✗
	Tanins	✓	✗
	Préparation enzymatique de bêtaglucanase	✗	✗
	PVPP	✗	✗
	Kaolin	✗	✗
	PVI / PVP	✗	✗
Filtration	Perlite	✓	✓
	Cellulose	✓	✓
	Terre de diatomée	✓	✓
	Polypropylène	✓	✓
	Filtration sur membrane stérilisante	✓	✓
	Filtration tangentielle	✓	✗*
	Centrifugation	✓	✓
Osmose inverse	✓	✗	



* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés.

** Pour toute augmentation alcoolique au delà de 0,9° et en deçà de 1,5°, une dérogation doit être demandée

Stabilisation


			
Stabilisation tartrique	Stabilisation à froid	✓	✓
	Bitartrate de potassium	✓	✓
	Gomme arabique	✓	✗
	Résines échangeuses d'ions	✓	✗
	Echangeurs de cations	✗	✗
	Electrodialyse	✗	✗
	Carboxyméthylcellulose	✗	✗
	Mannoprotéines	✓	✗
	Acide métatartrique	✓	✗
Oxydation / inertage	Dioxyde de soufre (SO ₂)	✓	✓
	Azote	✓	Interdit pour le barbotage
	CO ₂	✓	✓
	Argon	Interdit pour le barbotage	✗
Réduction	Cliquage	✓	✓
	Citrate de cuivre	✓	✗
	Sulfate de cuivre	✗	✗
Stabilisation microbienne	Dioxyde de soufre (SO ₂)	✓	✓
	Flash pasteurisation	Température < 70°C	✗
	Lysozyme	✗	✗

Teneur maximale en soufre (mg/L)*

	Sucres résiduels	Rouge < 2g/L	Rouge entre 2 et 5g/L	Rouge > 5g/L	Blanc et rosé < 2g/L	Blanc et rosé entre 2 et 5 g/L	Blanc et rosé > 5g/L	Blanc et rosé > 35/L	VDN / Vin de liqueur	Effervescent < 10g/L	Effervescent > 10g/L
		100	120	170	150	170	220	220	170	155	155
		70	70	130	90	90	130	200	80	70	100

* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés.

Conditionnement

			
Bouchon	Capsule à vis	✓	✓
	Liège	✓	✓
	Verre	✓	✓
	Plastique	✓	✗
Contenant	Verre	✓	✓
	Bag in box	✓	✗
	Plastique	✓	✗