

Auxiliaires autorisés pour la vinification

La quantité et la nature des substances utilisées dans la production de raisins restent un sujet d'actualité dans les médias. Il est parfois visible même pour les profanes si des herbicides ont été pulvérisés ou non entre les rangées. Par contre, ce qui se passe ensuite lors de la vinification est largement inconnu du public. Vision Agriculture a fait des recherches sur les substances autorisées dans différents systèmes ou labels pour les comparer. Et pour vous inspirer, nous énumérons aussi les auxiliaires qu'[utilise Roland Lenz](#) pour vinifier son «[Cerowein](#)»: aucune.

Table: Comparaison des auxiliaires autorisés dans la vinification selon les systèmes de production

Etapes du processus (sélection)	Vinification conventionnelle	Vinification biologique	Vinification selon les normes Delinat¹	«Cerowein» domaine Lenz
Enrichissement	Sucre pour élever la teneur en alcool au maximum de 4,0% volume	Sucre pour élever la teneur en alcool au maximum de 1,25% volume	Sucre pour élever la teneur en alcool au maximum de 1,0% volume	Aucun sucre ajouté
Fermentation alcoolique	Bisulfite d'ammonium, sulfate d'ammonium, cultures starters de bactéries, phosphate diammonique, dichlorhydrate, cellulose microcristalline, levures sélectionnées, dichlorhydrate de thiamine, autolysat de levure	levures sélectionnées Bio, cultures starters de bactéries	levures sélectionnées, enzymes pectolytiques (prohibé avec 3 escargots)	Aucune levure ajoutée
Conservation	Bisulfite d'ammonium, acide ascorbique, carboxyméthylcellulose, dicarbonate de diméthyle, gomme arabique, mannoprotéines de levures, bisulfite de potassium,	Métabisulfite de potassium, dioxyde de soufre selon la teneur en sucre résiduel 120 mg/l - 170 mg/l	Métabisulfite de potassium, dioxyde de soufre selon la teneur en sucre résiduel et le niveau de qualité Delinat 80 mg/l - 180 mg/l	Aucun sulfite ajouté

¹ Delinat a 3 niveaux de qualité (avec 1, 2 ou 3 escargots). Plus il y a d'escargots, moins il y a de matières auxiliaires autorisées.

	disulfite de potassium ² , ferrocyanure de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium, sulfite de calcium, disulfite de calcium, acide métatartrique, bisulfite de sodium, disulfite de sodium ³ , sulfite de sodium ⁴ , dioxyde de soufre ⁵			
Stabilisation du vin	hydrogénotartrate de potassium, copolymères polyvinylimidazole- /polyvinylpyrrolidone, tanins, acide citrique	Hydrogénotartrate de potassium	Stabilisation au froid, temps	Stabilisation avec les conditions climatiques naturelles
Agent de clarification & de collage	Albumine, charbon activé, phosphate diammonique, cultures de bactéries, bentonite, bentonite au calcium, carbonate de calcium, chitine-glucane et chitosane, gélatine d'albumine, glucane,	charbon activé, phosphate diammonique, bentonite, carbonate de calcium, ovalbumine, gélatine, colle de poisson, caséine, sulfate de cuivre, lait maigre,	Plaques en cellulose sans amiante, bentonite, gomme arabique (prohibée avec 2 ou 3 escargots), dépôt de levure, diatomite, perlites, dioxyde de silicium, charbon activé végétal, gélatine végétale	Aucun agent de collage ajouté

² Une consommation excessive ou l'absence d'une enzyme dans l'organisme qui favorise la dégradation du disulfite de potassium (E 224) peut causer des allergies, des douleurs abdominales, de la diarrhée, des vomissements, des maux de tête, des éternuements, des rhumes, des problèmes circulatoires, des problèmes intestinaux et des nausées. (Source: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

³ Une consommation excessive de disulfite de sodium (E223) peut entraîner des douleurs abdominales, des diarrhées, des vomissements, des maux de tête, des problèmes intestinaux et des nausées. Les personnes souffrant d'intolérance aux sulfites ou d'allergies directes peuvent avoir des problèmes avec le E223, par exemple l'asthme par les sulfites. (Source: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

⁴ Comme le dioxyde de soufre, le sulfite de sodium (E 221) peut causer des nausées, des vomissements, de la diarrhée et des problèmes inflammatoires intestinaux, surtout chez les personnes allergiques. (Source: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

⁵ Le dioxyde de soufre (E220) est soupçonné de causer des maladies inflammatoires intestinales et des dommages à la muqueuse intestinale. De plus, des chocs anaphylactiques dangereux ont également été signalés dans des cas isolés chez des personnes allergiques. Chez les personnes sensibles, E220 peut causer des nausées, de la diarrhée, des vomissements, un gonflement des voies respiratoires, une bronchoconstriction (asthme par les sulfites), des éruptions cutanées ou des éternuements. (Source: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

	gomme arabique, colle de poisson, extraits protéiques levuriens, protéines d'œuf de poule, bentonite de potassium, ferrocyanure de potassium, bitartrate de potassium, hydrogénotartrate de potassium, caséinates de potassium, alginate de potassium, alginate de calcium, phytate de calcium, tartrate de calcium, kaolin, caséine, gel de silice, citrate de cuivre, sulfate de cuivre, lait maigre, ferments lactiques, pectinases, perlites, protéines végétales, polyvinylpyrrolidone, dioxyde de silicium, tanins, urée	pectinases, perlites, dioxyde de silicium	(prohibée avec 3 escargots*), tanins (prohibés avec 3 escargots)	
Acidification et désacidification	carbonate de calcium, sel double de calcium, bicarbonate de potassium, tartrate de potassium, sorbate de potassium, tartrate de calcium, acide L(+) tartrique, lysozyme	carbonate de calcium, acide tartrique, acide L(+) tartrique	carbonate de calcium (prohibé avec 3 escargots), acide tartrique (prohibé avec 3 escargots)	Aucune régulation de l'acidité
Auxiliaires pour la mise en bouteille	Argon, anhydride carbonique, oxygène, azote	Argon, anhydride carbonique, oxygène, azote	Argon, anhydride carbonique, oxygène, azote	Aucun

Sources: Cahier des charges Bio Suisse pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon du 1.1.2018; Liste Bio Suisse des auxiliaires technologiques, additifs et auxiliaires autorisés pour les produits Bourgeon du 28.2.2017; Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (Etat le 1er mai 2017); Cahier des charges Delinat pour la viticulture et transformation 2017.

Nos recherches ont été menées au plus près de notre conscience et de nos connaissances, mais nous ne prétendons pas exclure un risque d'erreurs.

(Version 23.10.2018/fb)