

N° exploitation Exploitation

Principes de base

Les raisins, la cave et les vins sont certifiés bio (Ordonnance Bio) ou labellisés Bourgeon (Bio-Suisse) ou biodynamique (Demeter).

Cahier des charges

1. Origine des raisins

Les raisins sont issus de vignes certifiées :

- a) Ordonnance Bio (Bio-Fédéral)
 b) Bio-Bourgeon (Bio-Suisse)
 c) Biodynamique (Demeter)
 d) "Reconversion"

X=OK Toutes les cases doivent être approuvée par une croix

2. Traçabilité et contrôle

Le registre des pratiques par lot ou cuvée doit être tenu pour obtenir la dénomination "Vin Nature".
Le viticulteur devra fournir sa déclaration de récolte, son cahier de cave, son cahier d'embouteillage ainsi que les analyses des vins mis en marché à son contrôleur.

Le contrôle de cave est obligatoire et doit être fait par Bio-Inspecta ou Bio Test Agro.

Les vins doivent être conformes à l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

Chaque millésime doit être en Vin Nature. S'il y a ajout de SO2 une année, le vin doit être vendu avec une étiquette différente pour éviter les confusions.

3. Vendanges

Vendanges manuelles obligatoires.

4. Enzymage

Les enzymes sont interdites, quel que soit leur usage oenologique.

5. Chaptalisation

Aucune adjonction de sucre ou de moût concentré.

6. Fermentation alcoolique

Fermentation spontanée avec levures indigènes uniquement, aucune autre levure à la cave ou à la vigne (bioprotection) ne sont autorisées.

Pied de cuve autorisé, mais doit être prélevé sur le domaine dont est issu le raisin du "Vin Nature".

Oxygène : seules les aérations naturelles sont autorisées.

Aucun nutriment pour levures n'est autorisé.

Le débourage doit être statique.

7. Agents de collage

Seul le collage à la lie de vin nature est autorisé. Aucun autre collage n'est admis.

8. Mesures thermiques

Aucune chauffe/refroidissement avec moyens techniques n'est admise au-delà des valeurs entre 0 et 35 degrés celsius.

Neige carbonique interdite.

Aucune pasteurisation n'est admise.

Aucune congélation n'est admise.

9. Réduction biologique des acides

Aucune bactérie commerciale n'est admise.

10. Correction de l'acidité

Aucune correction n'est admise.

11. Conservation

Aucun emploi de SO₂, y compris à la mise en bouteilles, n'est admis.

Aucun emploi d'agent conservateur (exemple : métabisulfite de potassium E224, SO₂, E220 sous forme pure ou solution aqueuse, acide ascorbique), y compris à la mise en bouteilles, n'est admis.

12. Filtration

Aucune filtration n'est admise.

13. Boisage/tannissage

Les contenants en bois sont autorisés pour l'élevage du vin.

Tout autre ajout de bois en moût ou en vin est interdit, y compris les tannins provenant de l'exploitation/du domaine.

14. Recapage

Uniquement avec un vin nature du domaine.

15. Micro-oxygénation

Seule l'oxygénation naturelle provenant d'un élevage en fût est autorisée.

Le cliquage, la micro et macro-oxygénation ne sont pas admis.

16. Inertage

Autorisé avec azote ou CO₂.

Utilisation de l'argon interdit.

17. Nettoyage des équipements

Les seules méthodes autorisées sont le nettoyage mécanique, l'eau et la vapeur.

18. Méchage

Le méchage est autorisé uniquement pour la conservation des fûts en bois, mais ceux-ci doivent être rincés avant utilisation.

Date, signature de la direction de l'exploitation :

Manuel pour remplir le formulaire d'inspection

A remplir par qui	• Tous les chefs d'exploitations
Période de contrôle	• Chaque année

Commentaires du contrôleur :
