

## Liste des intrants pour la vinification 2026

Adjuvants pour la production de vin biologique  
en Suisse

### Indications pour les cavistes et les œnologues

Cette liste contient des **ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques, enzymes et micro-organismes** pour la production de vin, vin mousseux, cidres et vins de fruits ainsi que l'hydromel. D'autres produits qui pourraient également vous intéresser sont disponibles dans la liste des intrants pour l'agriculture. Ceux-ci comprennent:

- **Engrais:** chapitre 1 (contraignants)
- **Produits phytosanitaires:** chapitre 2 (contraignants)
- **Produits de nettoyage et de désinfection:** chapitre 4 (contraignants/non contraignants)

Pour la recherche en ligne et le téléchargement gratuit de la liste des intrants pour l'agriculture veuillez voir sur [listedesintrants.ch](https://listedesintrants.ch).

### Indications pour les entreprises

Annonce d'ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques, enzymes et micro-organismes pour cette liste: vous trouverez les délais, tarifs et formulaires d'annonce sur le site internet de la liste des intrants géré par le FiBL (voir lien ci-dessous).

Les produits inscrits dans la liste des intrants pour la vinification peuvent avoir la description suivante dans le matériel publicitaire, dans les listes de prix, sur les étiquettes et sur internet: «admis pour la vinification biologique en Suisse selon la liste des intrants du FiBL». L'utilisation du nom et/ou du logo du FiBL ainsi que du nom et/ou du logo de Bio Suisse ou de Demeter n'est pas autorisée.

### Informations supplémentaires sur la liste des intrants pour la vinification biologique sur internet

Les informations importantes sur la liste des intrants pour la vinification sont facilement accessibles sur le portail [listedesintrants.ch/vinification](https://listedesintrants.ch/vinification). Vous y trouverez:

- La liste des intrants (PDF, version à télécharger, mise à jour annuelle)
- La recherche en ligne par intrant (mise à jour continue)



## Chers et chères cavistes et œnologues bio

Vous tenez dans vos mains la Liste des intrants 2026 pour la vinification biologique en Suisse. Cette liste contient des **ingrédients, des additifs, des auxiliaires technologiques, des enzymes et des micro-organismes pour la production de vin, de vin mousseux, de cidres et vins de fruit ainsi que d'hydromel**. Pour des raisons de facilité d'utilisation, cette liste n'est pas divisée par ces groupes, mais par catégories fonctionnelles œnologiques (voir la table des matières à la page 5).

La liste des intrants pour la vinification s'adresse aux cavistes et œnologues de vin bio en Suisse qui produisent selon l'un des standards suivants:

- Ordonnance biologique suisse
- Cahier des charges de Bio Suisse
- Cahier des charges de Demeter Suisse

La liste a été publiée pour la première fois en 2022 et est depuis actualisée chaque année.

La liste des intrants pour la vinification est établie par l'équipe des intrants de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL en concertation avec les organisations de labels biologiques. La liste des intrants pour la vinification fait partie de la liste des intrants pour l'agriculture biologique, mais est publiée séparément comme chapitre 9. Le fait qu'un produit figure dans la liste ne correspond pas à une recommandation d'utilisation.

La liste des intrants pour la vinification n'est pas contraignante. Cela signifie que d'autres produits que ceux mentionnés dans la liste peuvent être utilisés pour la production de vins biologiques. En utilisant les produits listés, les viticulteurs et viticultrices biologiques ont toutefois la certitude que le produit a été évalué par des experts et expertes selon les différentes normes et leur admissibilité correspondante. Cette liste ne contient aucune information sur les prix, les conditions de livraison et la taille des emballages. Ces informations sont disponibles auprès des distributeurs (voir liste des firmes à la page 21).

Les questions d'ordre général sur la vinification biologique peuvent être adressées à l'équipe viticulture et œnologie du FiBL ([teamweinbau@fibl.org](mailto:teamweinbau@fibl.org)).

**Nouveau:** Les critères d'enregistrement et les informations supplémentaires sur la liste des intrants pour la vinification figurent désormais dans l'annexe de cette liste, à la page 22. Les modifications importantes qui interviennent après l'établissement de cette liste seront publiées sur le site [listedesintrants.ch/vinification](https://listedesintrants.ch/vinification). Cela vaut en particulier si des modifications concernant la vinification devaient être décidées dans l'ordonnance sur l'agriculture biologique ou dans les cahiers des charges de Bio Suisse ou de Demeter pour le 1<sup>er</sup> janvier 2026.

Frick, en décembre 2025

L'équipe de la liste des intrants du FiBL Suisse

## Impressum

Institution éditrice:	Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL Case postale, CH-5070 Frick Tél. +41 (0)62 865 72 72 <a href="mailto:info.suisse@fibl.org">info.suisse@fibl.org</a> , <a href="https://fibl.org">fibl.org</a>
Auteures:	Oriana Gasser et Ivraïna Brändle, FiBL
Rédaction:	Gilles Weidmann, FiBL
Revue:	Valentin Ladner, Bio Suisse; Marc Meli, Demeter; Equipe viticulture du FiBL
No d'article du FiBL:	1489
Permalien:	<a href="https://orgprints.org/id/eprint/56428">orgprints.org/id/eprint/56428</a>
Pour citer cette publication:	Gasser O. & Brändle I. (2026). Liste des intrants pour la vinification 2026. Adjuvants pour la production de vin biologique en Suisse. Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, Frick. Sous: <a href="https://boutique.fibl.org">boutique.fibl.org</a>
Publication:	La liste peut être téléchargée gratuitement sur <a href="https://boutique.fibl.org">boutique.fibl.org</a> > 1489.
Exclusion de responsabilité:	Les prescriptions légales et générales concernant l'utilisation des intrants mentionnés demeurent réservées. Toutes les données en rapport avec l'homologation officielle sont fournies sans garantie. Le FiBL décline expressément toute responsabilité en rapport avec l'utilisation des intrants de cette liste.
Copyright:	© FiBL, 2026 Pour des informations détaillées sur les droits d'auteur, voir <a href="https://fibl.org/fr/copyright">fibl.org/fr/copyright</a>

## Table des matières

<b>I</b>	<b>Prescriptions pour l'utilisation des produits mentionnés .....</b>	<b>6</b>
<b>9-10</b>	<b>Produits pour la vinification .....</b>	<b>7</b>
9-10-2	Adjuvants de filtration .....	7
9-10-4	Enzymes pour la vinification .....	7
9-10-5	Levures pour la vinification .....	8
9-10-6	Nutriments pour levures, préparations combinées etc. ....	13
9-10-7	Cultures bactériennes pour la vinification .....	16
9-10-8	Agents de clarification .....	17
9-10-9	Agents de stabilisation .....	17
9-10-11	Agents conservateurs, antioxydants .....	18
9-10-12	Autres produits pour la vinification .....	18
	<b>Adresses des firmes .....</b>	<b>20</b>
	<b>Annexe 1: Critères d'admission pour les produits des différentes catégories de produits ....</b>	<b>21</b>
	<b>Annexe 2: Exigences relatives à certaines substances .....</b>	<b>25</b>
	Annexe 2.1: Exigences relatives aux substances destinées à la fabrication du vin de raisin	26
	Annexe 2.2: Exigences relatives aux substances destinées à la fabrication de vin de fruits	36
	Annexe 2.3: Exigences relatives aux substances destinées à la fabrication d'hydromel	40

Les chapitres manquants ne contiennent pour le moment aucune inscription.

# I. Prescriptions pour l'utilisation des produits mentionnés

Cette liste n'est pas contraignante. Cela signifie qu'il est également possible d'utiliser d'autres produits qui ne figurent pas dans cette liste. Les produits listés sont autorisés pour toutes les tailles d'emballage, pour autant qu'il s'agisse du même produit et que le nom du produit soit identique.

## Dispositions légales et cahiers des charges

Les produits mentionnés dans la liste remplissent les exigences pour la production de vin de raisin, de vin mousseux, de cidre et vin de fruits et d'hydromel conformément à l'Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique (OBio) et aux cahiers des charges de Bio Suisse et de Demeter. Les restrictions d'utilisation des différentes réglementations sont indiquées pour chaque produit dans la dernière colonne.

Un tableau récapitulatif complémentaire avec les exigences légales pour les différentes substances et catégories de produits se trouve dans l'annexe de cette liste, à la page 25.

Vous trouverez l'Ordonnance Suisse sur l'agriculture biologique, ainsi que les cahiers des charges de Bio Suisse et Demeter sous [reglementationbio.bioactualites.ch](http://reglementationbio.bioactualites.ch). Un aperçu des substances autorisées dans la viticulture et la vinification biologiques ainsi qu'un aperçu des technologies de procédés autorisées dans la vinification biologique se trouvent dans la fiche technique «Exigences en matière de vitiviniculture biologique» disponible sur [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > 1509.

## Catégories de produits

Quand les exigences sont différentes pour le vin, le vin mousseux, le cidre et le vin de fruits et l'hydromel, l'autorisation correspondante a été spécifiée avec la mention suivante:

VR: Vin de raisin

VF: Vin de fruit

HY: Hydromel

Si un seul «Oui» ou «Non» est indiqué pour les cahiers des charges, cela vaut pour les trois catégories de produits (VR, VF, HY).

## Prescriptions relatives à l'utilisation de produits de qualité biologique

Les levures pour la vinification, les levures pures, les écorces de levures, les autolysats de levures, les levures inactivées doivent être utilisés de préférence en qualité biologique selon l'OBio et le cahier des charges de Bio Suisse. Les produits certifiés bio sont indiqués en gras dans cette liste. En raison de la disponibilité actuelle insuffisante de ces substances en qualité biologique, les produits peuvent actuellement être utilisés indifféremment en qualité biologique ou non biologique.

## 9 Produits pour la transformation des aliments

### 9-10 Produits pour la vinification

#### 9-10-2 Adjuvants de filtration

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Elvacard E10	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Elvacard E12	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Elvacard E15	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Elvacard E25	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Elvacard E3	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Elvacard E5	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Elvacard Esuper	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Elvacard Esuper1	Baldinger	terre de diatomée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui

#### 9-10-4 Enzymes pour la vinification

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
FlashZym L	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme B-620	Baldinger	polygalacturonase, hemicellulase, cellulase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme C-Max	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme EX-V	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Lallzyme HC	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme MMX	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme Process Flot	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme Process Flot Max	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Natuzym WM MG (anc. Natuzym WM MG)	Baldinger	pectinases, hémicellulase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
TopZym	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Zephyr	Baldinger	polygalacturonase, pectinelyase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non

#### 9-10-5 Levures pour la vinification

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
1895C	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Blizz	Baldinger	Lachancea thermotolerans	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Cross Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Enoferm Simi White	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)



Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Gaia	Baldinger	Metschnikowia fructicola	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Ionys WF	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lallferm Bio (certifié CH-Bio)	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: levure neutre d'entreprise (Demeter/Bio) uniquement si la fermentation est arrêtée (max. 5 Brix, soit max. 50 g de sucre par litre ou 21 Oechsle) et pour la seconde fermentation pour produire du vin effervescent. VF: Oui (objectif: levures propres aux fruits) HY: Oui (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin 71B	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin BM4x4	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin Clos	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin CY3079	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV Blackpearl	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Lalvin ICV D21	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV D254	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV D47	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV D80	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin ICV GRE	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV Milady	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV Okay	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV Opale 2.0	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin ICV Sunrose	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Lalvin MSB	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin NBC	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin Persy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin QA23	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin RA17	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin RC 212	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin Rhone 4600	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin Ruby	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Lalvin Sensy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Lalvin W15	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Level 2 Salva	Baldinger	Suhomyces pyralidae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Level2Biodiva	Baldinger	Torulaspora delbrueckii	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Level2Flavia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Level2Initia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Level2Laktia	Baldinger	Lachancea thermotolerans	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Sauvy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Uvaferm 43 Restart	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Uvaferm BDX	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Uvaferm CEG	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Uvaferm Exence	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Uvaferm HPS	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Uvaferm PM	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Velluto Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)

#### 9-10-6 Nutriments pour levures, préparations combinées, etc.

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Bio Yeast Cell Walls (certifié CH-Bio)	Baldinger	écorce de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement en cas d'augmentation de la fermentation, VF: Non, HY: Non
Caudalys	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Fermaid E	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Fermaid E blanc	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermaid O	Baldinger	autolysat de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Glutastar	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Go Ferm Protect	Baldinger	autolysats de levure, levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Go Ferm Protect Evolution	Baldinger	autolysat de levure, levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Go-Ferm Sterol Flash	Baldinger	autolysat de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
ML Red Boost	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Noblesse	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
O'Berry	Baldinger	autolysat de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Opti-mum Red	Baldinger	autolysat de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Opti-Red	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Optimum White	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Stimula Cabernet	Baldinger	autolysats de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Stimula Chardonnay	Baldinger	autolysats de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Stimula Pinot Noir	Baldinger	autolysats de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Stimula Sauvignon blanc	Baldinger	autolysats de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Stimula Syrah	Baldinger	autolysats de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non

#### 9-10-7 Cultures bactériennes pour la vinification

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Acidophil+	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin 31	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin PN4 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques), écorce de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin Silka	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin VP41	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin VP41 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non



Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Malotabs	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non
ML Prime	Baldinger	Lactobacillus plantarum (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non
PN4 MBR	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non
Silka 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques), écorce de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Uvaferm Beta	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques <b>Demeter Suisse:</b> Non

#### 9-10-8 Agents de clarification

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Finely	Baldinger	extraits de protéines de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Gelatine Gluta Forte Bio (CH-Bio certifié)	Baldinger	gélatine	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Oui, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, VF: Oui, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> Non

#### 9-10-9 Agents de stabilisation

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Alliance	Baldinger	chitosane, écorce de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de Commission de protection de la marque Demeter (CProtM), VF: Non, HY: Non
Bactiless Nature	Baldinger	chitosane, écorce de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de Commission de protection de la marque Demeter (CProtM)

### 9-10-11 Agents de conservation, antioxydants

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Inodose 2	Baldinger	métabisulfite de potassium en comprimés	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Bio Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre
Inodose 5	Baldinger	métabisulfite de potassium en comprimés	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Bio Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre
Acide sulfurique 5%	Baldinger	SO <sub>2</sub> (solution aqueuse)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Bio Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre
Solution 6	Baldinger	SO <sub>2</sub> (solution aqueuse) 6%	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Bio Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre

### 9-10-12 Autres produits pour la vinification

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Copeaux de chêne français, bois frais (non chauffé) evOAK	Baldinger	chêne	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Granulats de chêne français, bois frais (non chauffé) evOak	Baldinger	chêne	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Copeaux de chêne français, chauffe moyenne	Baldinger	chêne	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Copeaux de chêne français, high vanilla	Baldinger	chêne	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermentation Blend, Granulats blend special fermentation pour les rouges, evOAK	Baldinger	chêne	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Granulats de chêne français, chauffe moyenne	Baldinger	chêne	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934. VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Mannolees	Baldinger	mannoprotéines de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Mannolees Blanc	Baldinger	mannoprotéines de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
No Brett inside	Baldinger	chitosane	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Opti'malo Blanc	Baldinger	levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non
Reskue	Baldinger	écorce de levure	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la Commission de protection de la marque Demeter (CProtM). VF: Non, HY: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
RTK Sucraisin MCR	Baldinger	moût concentré rectifié	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, si le moût de raisins n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,5 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,5 % vol., formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bio. VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Sucraisin MCR Bio (CH-Bio certifié)	Baldinger	moût concentré rectifié	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui, si le moût de raisins n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,5 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,5 % vol., formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bio. VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> Oui, si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum à l'aide de moût de raisin concentré rectifié. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bio.
TruTan f2	Baldinger	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
TruTan fi Fruit Intensive	Baldinger	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
TruTan ib Integration Boost	Baldinger	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
TruTan rf Reserve Formula	Baldinger	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
TruTan vb Volume Boost	Baldinger	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
TruTan VF "Vinification Formula"	Baldinger	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non

## Adresses des firmes

Abréviation	Adresse	Téléphone	e-mail, internet
Baldinger	Max Baldinger AG Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Suisse	+41 44 806 80 80	info@baldinger.biz baldinger.biz/shop

# Annexe I: Critères d'enregistrement dans la liste des intrants pour la vinification en Suisse

## I. Critères généraux d'admission

Les exigences suivantes s'appliquent à toutes les catégories de produits:

- Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique (910.181, art. 3b), Règlement européen (CE) n° 2021/1165, annexe V, partie D<sup>1</sup>
- Cahier des charges de Bio Suisse, chap. 12.2 Vins et vins mousseux; chap. 12.3 Cidres et vins de fruits<sup>2</sup>
- Directives Demeter, chap. 7.13. Vins et vins mousseux et chap. 7.14. Cidre, vin de fruits et vinaigre <sup>3</sup>

Ces exigences sont résumées dans un tableau en annexe.

Il existe les catégories de produits suivantes:

- **Ingrédient**  
Les ingrédients autorisés sont utilisés pour augmenter le titre alcoométrique naturel et/ou ajuster la teneur en sucres résiduels (ex. saccharose, moût de raisin concentré) ou pour le collage (ex. bentonite, gélatine).
- **Additif**  
Les additifs alimentaires sont destinés à améliorer les propriétés des aliments, leur goût, leur apparence ou leur durée de conservation, ainsi qu'à faciliter leur traitement technologique. Les additifs autorisés pour la vinification biologique sont des antioxydants, des gaz d'emballage, des stabilisants, des acidifiants, des désacidifiants et des supports.
- **Auxiliaire technologique**  
Les auxiliaires technologiques sont des substances qui ne sont pas consommées comme des aliments. Les auxiliaires technologiques autorisés pour la vinification biologique sont des adjuvants de filtration, des substances activant la fermentation alcoolique, des substances corrigeant les défauts du vin, des agents de clarification et des agents complexants.
- **Enzymes et micro-organismes**  
Les enzymes dans la vinification ont différentes fonctions. Les enzymes autorisées pour la vinification biologique sont utilisées pour améliorer la pressabilité (rendement) du moût ou pour extraire les tanins et les arômes de la peau.

---

<sup>1</sup> [https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519\\_2519\\_2519/fr](https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519_2519_2519/fr)

<sup>2</sup> [https://www.bio-suisse.ch/dam/jcr:14fe16e5-4e30-47fc-800f-4abd13388321/Bio\\_Suisse\\_Cahier\\_des\\_charges\\_2026\\_FR\\_Final.pdf](https://www.bio-suisse.ch/dam/jcr:14fe16e5-4e30-47fc-800f-4abd13388321/Bio_Suisse_Cahier_des_charges_2026_FR_Final.pdf)

<sup>3</sup> [https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/12/Richtlinien\\_Demeter\\_2022\\_FR.pdf](https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/12/Richtlinien_Demeter_2022_FR.pdf)

## 2. Critères d'admission pour les ingrédients utilisés comme adjuvants

### Certification bio selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne<sup>4</sup>. La plateforme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

### En outre, les éléments suivants doivent être soumis:

- Composition du produit
- Étiquette du produit

## 3. Critères d'admission pour les additifs

### Autorisation selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Si l'additif est certifié bio, le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne<sup>5</sup>. La plate-forme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

### En outre, les éléments suivants doivent être soumis:

- Fiche technique du produit avec les indications suivantes:
  - Dénomination
  - Numéro E
  - N° CAS

---

<sup>4</sup> Par exemple:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr> <https://www.procert.ch/fr/zertifikate-11.html>  
<https://www.ecocert.com/fr-FR/certification>

<sup>5</sup> Par exemple:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr> <https://www.procert.ch/fr/certificats-11.html>  
<https://www.ecocert.com/fr-FR/certification>

- Numéro d'article
  - Indication des supports
  - Optionnel: n° rég. REACH
- Composition du produit
- Étiquette du produit
- Pour les additifs produits par fermentation, l'absence d'OGM doit être confirmée<sup>6</sup>.

## 4. Critères d'admission pour les auxiliaires technologiques

### Autorisation selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Si l'auxiliaire technologique est certifié bio, le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne<sup>7</sup>. La plate-forme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

### En outre, les éléments suivants doivent être soumis :

- Fiche technique du produit avec les indications suivantes :
  - Dénomination
  - Numéro E
  - N° CAS
  - Numéro d'article
  - Indication des supports
  - Optionnel: n° rég. REACH
- Composition du produit
- Étiquette du produit
- Pour les auxiliaires technologiques produits par fermentation, l'absence d'OGM doit être confirmée<sup>8</sup>

<sup>6</sup> Formulaire Easy-Cert: <https://www.abg-cert.com/files/2001113FR.pdf>

<sup>7</sup> Par exemple:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr> <https://www.procert.ch/fr/certificats-11.html>

<https://www.ecocert.com/fr-FR/certification>

<sup>8</sup> Formulaire Easy-Cert: <https://www.abg-cert.com/files/2001113FR.pdf>



## 5. Critères d'admission pour les enzymes et les micro-organismes

### Autorisation selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Si les enzymes et les microorganismes sont certifiés bio, le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne<sup>9</sup>. La plate-forme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

### Les éléments suivants doivent être soumis:

- Composition du produit (cultures bactériennes de démarrage, indication des supports)
- Étiquette du produit
- Désignation de la fonction des micro-organismes/enzymes dans la vinification
- Confirmation de l'absence d'OGM<sup>10</sup>

## Annexe 2: Exigences pour les substances individuelles

Le tableau en annexe résume les exigences de l'ordonnance sur l'agriculture biologique et des cahiers des charges de Bio Suisse et Demeter pour les substances individuelles (annexe 2.1: vin de raisin; annexe 2.2: vin de fruits; annexe 2.3: hydromel).

- **Cases vertes:** La substance peut être utilisée. Les éventuelles restrictions sont indiquées sous forme de texte.
- **Cases rouges:** La substance ne doit pas être utilisée.

---

<sup>9</sup> Par exemple:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr>

<https://www.procert.ch/fr/certificats-11.html>

<https://www.ecocert.com/fr-FR/certification>

<sup>10</sup> Formulaire Easy-Cert: <https://www.abg-cert.com/files/2001113FR.pdf>

**Annexe 2.1: Exigences relatives aux substances destinées à la fabrication du vin de raisin** (version 03.12.2025; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2026)

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Filtre (filtre textile, membrane)	auxiliaire technologique	aide à la filtration		>0,2 µm, sans amiante ni chlore	>0,2 µm et <2 bar, sans amiante ni chlore, filtre textile non blanchi
Terre de diatomée (dioxyde de silicium)	auxiliaire technologique	aide à la filtration	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale
Perlite	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
Filtre cellulosique	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
Membrane filtrante	auxiliaire technologique	aide à la filtration		sans amiante ni chlore	>0,2 µm et <2 bar, sans amiante ni chlore
Argon (E 938)	additif	gaz d'emballage	ne doit pas être utilisé pour faire des bulles	ne doit pas être utilisé pour faire des bulles	
Azote (E 941)	additif	gaz d'emballage			
Dioxyde de carbone (E 290)	additif	gaz d'emballage			
Oxygène (E 948)	additif	gaz d'emballage			
Pectine lyase	enzymes et micro-organismes <sup>1</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Pectine méthylestérase	enzymes et micro-organismes <sup>1</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Polygalacturonase	enzymes et micro-organismes <sup>1</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			

<sup>1</sup> Selon les directives OAB CH, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Hémicellulase	enzymes et micro-organismes <sup>2</sup>	extraction des tanins et arômes de l'écorce			
Cellulase	enzymes et micro-organismes <sup>2</sup>	extraction des tanins et arômes de l'écorce			
Cultures de départ bactériennes	enzymes et micro-organismes <sup>2</sup>	activer la fermentation alcoolique			
Bactéries lactiques	enzymes et micro-organismes <sup>2</sup>	processus de fermentation		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques	
Levures naturellement présentes sur le raisin	enzymes et micro-organismes <sup>2</sup>	processus de fermentation			
Levures naturellement présentes sur le raisin (séchés)	enzymes et micro-organismes <sup>2</sup>	processus de fermentation			uniquement des levures de l'exploitation
Levures de vinification, levures de culture pure	enzymes et micro-organismes <sup>2</sup>	processus de fermentation	pour les souches de levure individuelles, si disponibles, obtenues à partir de matières premières écologiques/biologiques	si disponibles à partir de matières premières biologiques	levures Bio: levures neutres étrangères à l'exploitation (Demeter/Bio) uniquement en cas d'arrêt de la fermentation (max. 5 Brix, soit max. 50 g de sucre par litre ou 2 l Oechsle) et pour la seconde fermentation pour produire du vin mousseux. levures non-Bio: Non
Ecorce de levure	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques	uniquement en cas d'arrêt de la fermentation

<sup>2</sup> Selon les directives OAB CH, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Autolysats de levure	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques	uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection de la marque Demeter (CPM)
Levures inactivées	auxiliaire technologique	correction des défauts du vin		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques	uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection de la marque Demeter (CPM)
Hydrogénophosphate diammonique (E 342)	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique	uniquement pour la fermentation alcoolique; utiliser dans la limite de 1 g/l (exprimé en sels) ou 0,3 g/l en seconde fermentation de vin mousseux	pour vin de raisin: max. 0,5 g/l pour vin mousseux: max. 0,3 g/l	
Carbonate de calcium (E 170)	additif	désacidification			max. 1,5 g/l
Bicarbonate de potassium (E 501)	additif	désacidification			max. 1,5 g/l
Protéine albumine	additif	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques	OAB CH, OAB UE ou qualité équivalente	OAB CH, OAB UE ou qualité équivalente
Levure de vin	enzymes et micro-organismes <sup>3</sup>	agent clarifiant	uniquement issu d'une production écologique/biologique	domestique: qualité des bourgeons; à l'étranger: provenant d'exploitations certifiées Bio Suisse	
Caséine	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques	OAB CH, OAB UE ou qualité équivalente	OAB CH, OAB UE ou qualité équivalente

<sup>3</sup> Selon les directives OAB CH, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Extraits de protéines de levure	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques		
Caséinates de potassium	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
Bentonite (E 558)	auxiliaire technologique	agent clarifiant			arsenic ≤2 ppm
Gélatine alimentaire	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques	OAB CH, OAB UE ou qualité équivalente	
Protéine de blé	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques		
Protéine de pois	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques	si disponible à partir de matières premières biologiques	si disponible à partir de matières premières biologiques
Protéine de pomme de terre	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques	si disponible à partir de matières premières biologiques	si disponible à partir de matières premières biologiques
Ichtyocolle	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques		
Chitosan (obtenu à partir d'Aspergillus niger)	auxiliaire technologique	agent clarifiant		si disponible à partir de matières premières biologiques	uniquement avec l'autorisation spéciale de la CPM

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Alginate de potassium (E 402)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, augmentation de la viscosité	uniquement dans la production de vins mousseux et pétillants obtenus par fermentation en bouteille et dont les lies ont été éliminées par dégorgement		
Dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale (E 551)	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
Charbon œnologique (charbon actif)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, complexant		uniquement pour le moût	uniquement pour le moût
Citrate de cuivre	auxiliaire technologique	correction des défauts du vin	max. 1 g/hl		
Anhydride sulfureux pur, gazeux et en solution aqueuse (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Anhydride sulfureux comprimé (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Hydrogénosulfite de potassium / bisulfite de potassium (E 228)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Métabisulfite de potassium / disulfite de potassium (E 224)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Acide L-ascorbique (E 300)	additif	antioxydant	max. 250 mg/l		
Tartre, L(+)tartrate de potassium (E 336)	additif	stabilisateur			
Acide méatartrique, ferrocyanure de sodium (E 353)	additif	stabilisateur			

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Mannoprotéines de levure	additif	stabilisateur	si disponible à partir de matières premières écologiques/biologiques		
Tanins	additif	stabilisateur	si disponible à partir de matières premières écologiques/biologiques		
Acide citrique (E 330)	additif	stabilisateur			
Gomme arabique (E 414)	additif	stabilisateur, augmentation de la viscosité	si disponible à partir de matières premières écologiques/biologiques		
SO <sub>2</sub> pour le vin rouge sec <2g/l teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
SO <sub>2</sub> pour le vin rouge sec 2-5 g/l teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	120 mg/l	120 mg/l	100 mg/l
SO <sub>2</sub> pour le vin rouge >5 g/l teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	170 mg/l	170 mg/l	140 mg/l
SO <sub>2</sub> pour vin blanc/vin mousseux/rosé <2 g/l teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	150 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
SO <sub>2</sub> pour vin blanc/vin mousseux/rosé 2-5 g/l teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	170 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
SO <sub>2</sub> pour vin blanc/vin mousseux/rosé 5 g/l teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	220 mg/l	170 mg/l	170 mg/l
SO <sub>2</sub> pour vin mousseux	additif	antioxydant	205 mg/l	205 mg/l	170 mg/l

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
SO <sub>2</sub> pour le vin rouge >50 g/l teneur en sucre résiduel (avec botrytis)	additif	antioxydant	300 mg/l	300 mg/l	300 mg/l
SO <sub>2</sub> pour le vin rouge >50 g/l teneur en sucre résiduel (sans botrytis)	additif	antioxydant	300 mg/l	250 mg/l	250 mg/l
SO <sub>2</sub> pour le vin blanc/rosé >50 g/l teneur en sucre résiduel (avec botrytis)	additif	antioxydant	300 mg/l	300 mg/l	300 mg/l
SO <sub>2</sub> pour le vin blanc/rosé >50 g/l teneur en sucre résiduel (sans botrytis)	additif	antioxydant	300 mg/l	250 mg/l	250 mg/l
Hydrogénotartarate de potassium (E 336(i)), tartre	additif	stabilisateur			
Acide tartrique L(+) (E 334)	additif	acidifiant		seule forme purement microbiologiquement produite ou obtenue à partir de raisins (sans OGM)	seule forme purement microbiologiquement produite ou obtenue à partir de raisins (sans OGM), max. 1,5 g/l
Acide lactique (E 270)	additif	acidifiant			
Morceaux de chêne	autres procédures	formation de l'arôme	pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU) 2019/934		
Résine de pin d'alep	autres procédures	formation de l'arôme			
Saccharose	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoolométrique naturel peut être	Il est interdit de concentrer le moût pour augmenter le degré d'alcool. Le titre



Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
				augmenté de 1,5 % vol. au maximum (ce qui correspond à 3 kg/hl de saccharose). Pour les vins mousseux: augmentation autorisée de 1,5 % vol. y compris la formation de mousse. Sucre de qualité Bourgeon	alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. par l'adjonction de 2,5 kg/hl de saccharose au maximum. Lors de la transformation de la liqueur d'expédition (champagne), l'adjonction de sucre ou de jus de raisin concentré est autorisée jusqu'à un ordre de grandeur de 50 g/l et l'adjonction de liqueur jusqu'à un ordre de grandeur de 6 cl/l. Sucre ou jus de raisin concentré Demeter, en cas d'indisponibilité sucre ou jus de raisin concentré Bourgeon
Jus de raisin	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,5 % vol. au maximum avec du jus de raisin. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,5 % vol, formation de mousse comprise. Jus de raisin de qualité Bourgeon.	
Moût de raisin concentré	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,5 % vol. au maximum avec du moût de raisin concentré. Pour les vins mousseux,	Il est interdit de concentrer le moût pour augmenter le degré d'alcool. Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisin concentré.

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
				l'augmentation est de 1,5 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré de qualité biologique.	Lors de la transformation de la liqueur d'expédition (champagne), l'adjonction de moût de raisin concentré est autorisée jusqu'à un ordre de grandeur de 50 g/l et l'adjonction de liqueur jusqu'à un ordre de grandeur de 6 cl/l.  Moût de raisin concentré Demeter, en cas de non-disponibilité, jus de raisin concentré Bourgeon
Moût de raisin concentré rectifié	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisins n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,5 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,5 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité biologique.	Il est interdit de concentrer le moût pour augmenter le degré d'alcool. Le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisin concentré rectifié.  Lors de la transformation de la liqueur d'expédition (champagne), l'adjonction de moût de raisin concentré rectifié est autorisée jusqu'à un ordre de grandeur de 50 g/l et l'adjonction de liqueur jusqu'à un ordre de grandeur de 6 cl/l.
Sulfate de calcium (E 516)	additif	support			

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Chlorhydrate de thiamine (vitamine B1)	vitamine	activer la fermentation alcoolique	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/l (exprimé en thiamine) pour chaque traitement		

**Annexe 2.2: Exigences relatives aux substances destinées à la fabrication de vin de fruits** (version 03.12.2025; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2026)

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Filtre (filtre textile, membrane)	auxiliaire technologique	aide à la filtration		>0,2 µm, sans amiante ni chlore	
Terre de diatomée (dioxyde de silicium)	auxiliaire technologique	aide à la filtration	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale
Perlite	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
Filtre cellulosique	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
Membrane filtrante	auxiliaire technologique	aide à la filtration		sans amiante ni chlore	>0,2 µm et <2 bar, sans amiante ni chlore
Argon (E 938)	additif	gaz d'emballage			
Azote (E 941)	additif	gaz d'emballage			
Dioxyde de carbone (E 290)	additif	gaz d'emballage			
Oxygène (E 948)	additif	gaz d'emballage			
Pectine lyase	enzymes et micro-organismes <sup>4</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Pectine méthylestérase	enzymes et micro-organismes <sup>4</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Polygalacturonase	enzymes et micro-organismes <sup>4</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Hémicellulase	enzymes et micro-organismes <sup>4</sup>	extraction des tanins et arômes de l'écorce			

<sup>4</sup> Selon les directives OAB CH, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Cellulase	enzymes et micro-organismes <sup>5</sup>	extraction des tanins et arômes de l'écorce			
Cultures de départ bactériennes	enzymes et micro-organismes <sup>5</sup>	activer la fermentation alcoolique			
Amylase	enzymes et micro-organismes <sup>5</sup>	dégradation de l'amidon			
Bactéries lactiques	enzymes et micro-organismes <sup>5</sup>	processus de fermentation		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques	
Levures naturellement présentes sur le raisin	enzymes et micro-organismes <sup>5</sup>	processus de fermentation			
Levures naturellement présentes sur le raisin (séchées)	enzymes et micro-organismes <sup>5</sup>	processus de fermentation			
Levures de vinification, levures de culture pure	enzymes et micro-organismes <sup>5</sup>	processus de fermentation			uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Hydrogénophosphate diammonique (E 342)	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique		pour vin mousseux max. 0,3 g/l	
Carbonate de calcium (E 170)	additif	désacidification			
Bicarbonate de potassium (E 501)	additif	désacidification			
Protéine albumine	auxiliaire technologique	agent clarifiant		CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente	
Caséine	auxiliaire technologique	agent clarifiant		CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente	
Bentonite	auxiliaire technologique	agent clarifiant			

<sup>5</sup> Selon les directives OAB CH, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Gélatine alimentaire	auxiliaire technologique	agent clarifiant		OAB CH, OAB UE ou qualité équivalente	
Protéine de pois	auxiliaire technologique	agent clarifiant		si disponible à partir de matières premières biologiques	
Ichtyocolle	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
Alginate de potassium (E 402)	additif	agent clarifiant, augmentation de la viscosité			
Silice sous forme de gel ou de solution colloïdale	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
Charbon cenologique (charbon actif)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, complexant		uniquement pour le moût.	uniquement pour le moût.
Anhydride sulfureux pur, gazeux et en solution aqueuse (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Anhydride sulfureux comprimé (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Métabisulfite de potassium / disulfite de potassium (E 224)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Acide L-ascorbique (E 300)	additif	antioxydant			
Tartre, L(+)-tartrate de potassium (E 336)	additif	stabilisateur			
Acide citrique (E 330)	additif	stabilisateur			
Gomme arabique (E 414)	additif	stabilisateur, augmentation de la viscosité	autorisé uniquement en qualité biologique		
Hydrogénotartrate de potassium (E 336 (i)), tartre	additif	stabilisateur			

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
SO <sub>2</sub> (E 220) et métrasulfite de potassium (E 224) pour les fruits et vins de fruits sans sucre ajouté (dont cidre de pommes et de poires)	additif	antioxydant	100 mg/l	50 mg/l	50 mg/l
SO <sub>2</sub> (E 220) et métrasulfite de potassium (E 224) pour cidre mousseux de pommes et de poires, additionné de sucre après fermentation	additif	antioxydant	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
Acide tartrique L (+) (E 334)	additif	acidification			
Acide lactique (E 270)	additif	acidification			
Saccharose	ingrédient	sucrage		Si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé. Pour les vins mousseux (dosage) sucre domestique: qualité Bourgeon; sucre étranger: qualité bio	Si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé.
Pur jus	ingrédient	sucrage		édulcoration (ajout de jus de pomme direct au cidre)	
Chlorhydrate de thiamine (vitamine B1)	vitamine	activer la fermentation alcoolique			

**Annexe 2.3: Exigences relatives aux substances destinées à la fabrication d'hydromel** (version 03.12.2025; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2026)

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Filtre (filtre textile, membrane)	auxiliaire technologique	aide à la filtration		>0,2 µm, sans amiante ni chlore	
Filtre cellulosique	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
Membrane filtrante	auxiliaire technologique	aide à la filtration		sans amiante ni chlore	>0,2 µm et <2 bar, sans amiante ni chlore
Argon (E 938)	additif	gaz d'emballage			
Azote (E 94 I)	additif	gaz d'emballage			
Dioxyde de carbone (E 290)	additif	gaz d'emballage			
Oxygène (E 948)	additif	gaz d'emballage			
Pectine lyase	enzymes et micro-organismes <sup>6</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Pectine méthylestérase	enzymes et micro-organismes <sup>6</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Polygalacturonase	enzymes et micro-organismes <sup>6</sup>	dégradation enzymatique de la pectine, agent clarifiant			
Hémicellulase	enzymes et micro-organismes <sup>6</sup>	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			
Cellulase	enzymes et micro-organismes <sup>6</sup>	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			

<sup>6</sup> Selon les directives OAB CH, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.



Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Cultures de départ bactériennes	enzymes et micro-organismes <sup>7</sup>	activer la fermentation alcoolique			
Amylase	enzymes et micro-organismes <sup>7</sup>	dégradation de l'amidon			
Bactéries lactiques	enzymes et micro-organismes <sup>7</sup>	processus de fermentation		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques	
Levures naturellement présentes sur le raisin	enzymes et micro-organismes <sup>7</sup>	processus de fermentation			
Levures naturellement présentes sur le raisin (séchées)	enzymes et micro-organismes <sup>7</sup>	processus de fermentation			
Levures de vinification, levures de culture	enzymes et micro-organismes <sup>7</sup>	processus de fermentation			uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits)
Hydrogénophosphate diammonique (E 342)	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique			
Bentonite	auxiliaire technologique	agent clarifiant	autorisé uniquement comme épaississant	autorisé uniquement comme épaississant	autorisé uniquement comme épaississant
Charbon oenologique (charbon actif)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, complexant			
Carbonate de calcium	additif	stabilisateur			
Anhydride sulfureux pur, gazeux et en solution aqueuse (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
anhydride sulfureux comprimé (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>

<sup>7</sup> Selon les directives OAB CH, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Substance	Catégorie	Fonction	OAB CH / OAB UE	Bio Suisse	Demeter
Métabisulfite de potassium / disulfite de potassium (E 224)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>	restrictions voir substance SO <sub>2</sub>
Acide citrique (E 330)	additif	stabilisant			
Gomme arabique (E 414)	additif	stabilisant, augmentation de la viscosité	autorisé uniquement en qualité biologique		
SO <sub>2</sub> (E 220) et métrasulfite de potassium (E 224)	additif	antioxydant	100 mg/l	50 mg/l	50 mg/l
Acide tartrique L (+) (E 334)	additif	acidification			
Acide lactique (E 270)	additif	acidification			
Saccharose	ingrédient	sucrage		Si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé. Pour les vins mousseux (dosage): sucre domestique: qualité bourgeon; sucre étranger: qualité bio	Si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé.
Chlorhydrate de thiamine (vitamine B1)	vitamine	activer la fermentation alcoolique			



