

demeter

Crédit photo : Jérôme Genée

Janvier 2020

Vin biologique, Vin Demeter Quelles différences ?



DEMETER FRANCE
CONTRÔLE ET CERTIFICATION
DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

www.demeter.fr

RETROUVEZ-NOUS

SUR    





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 aux cahiers des charges Demeter officiels.


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 (4kg sur dérogation) - 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.
Biodiversité	Pas de règle	Le domaine doit montrer un engagement dans le maintien de la biodiversité et proposer un plan qui doit être approuvé par Demeter.
OGM	✗	✗

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

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	✓**
	Thiamine	✗
	Phosphate diammonique	✗
	Bisulfite d'ammonium	✗
Fermentation malolactique	Bactéries lactiques exogènes	✗*

* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés et après étude de la demande par la commission cahier des charges de Demeter France.

** Uniquement si certifiée bio.

Ajustements



demeter

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, moût concentré rectifié	✓	✓ 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	✓	✗

* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés et après étude de la demande par la commission cahier des charges de Demeter France.

Clarification





demeter



Collage	Ovalbumine	✓	✓
	Caséine	✓	✓
	Bentonite	✓	✓
	Protéine de blé / pois	✓	✓
	Charbon végétal	✓	✓ Sur moût uniquement
	Gélatine	✓	✗
	Colle de poisson (ichtyocolle)	✓	✗
	Caséinates de potassium	✓	✗
	Dioxyde de silicium	✓	✗
	Tanins	✓	✗
	Préparation enzymatique de bêtaglucanase	✗	✗
	PVPP	✗	✗
	Kaolin	✗	✗
	PVI / PVP	✗	✗
Filtration	Perlite	✓	✓
	Cellulose	✓	✓
	Polypropylène	✓	✓
	Terre à diatomées	✓	✓
	Filtration sur membrane stérilisante	✓	✓
	Filtration tangentielle	✓	✗*
	Centrifugation	✓	✓
	Osmose inverse	✓	✗

* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés et après étude de la demande par la commission cahier des charges de Demeter France.

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 (SO2)	✓	✓
	Azote	✓	Interdit pour barbotage
	CO2	✓	✓
	Argon	Interdit pour barbotage	✗
Réduction	Cliquage	✓	✓
	Citrate de cuivre	✓	✗
	Sulfate de cuivre	✗	✗
Stabilisation microbienne	Dioxyde de soufre (SO2)	✓	✓
	Flash pasteurisation	Température < 70°C	✗
	Lysozyme	✗	✗

Teneur maximale en soufre (mg/L) *

Sucre résiduel	Rouge < 2g/L	Rouge entre 2 et 5g/L	Rouge > 5g/L	Blanc et rosé < 2g/L	Blanc et rosé entre 2 et 5g/L	Blanc et rosé > 5g/L	Blanc et rosé > 35g/L	Liqueureux/vin doux naturel > 35g/L	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 et après étude de la demande par la commission cahier des charges de Demeter France.

Conditionnement

			
Bouchon	Liège	✓	✓
	Verre	✓	✓
	Plastique	✓	✗
Contenant	Verre	✓	✓
	Bag in box	✓	✗
	Plastique	✓	✗