



THE INNOVATION
YOU NEED



PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Bourgeon Suisse — Cahier des charges pour la production, la transformation des vins Bourgeon

Version 2025



Since 1922

LES ENZYMES

Activités pectinases



Utilisable
en **Bio**



VIAZYM® CLARIF ONE

Préparation enzymatique pectolytique pour la clarification des moûts blancs et rosés.

Liquide : Dose recommandée : 2 à 5 ml/hl

Poudre : Dose recommandée : 2 à 5 g/hl

VIAZYM® CLARIF PLUS

Préparation enzymatique pectolytique concentrée pour la clarification des moûts blancs et rosés.

Liquide : Dose recommandée : 1 à 2 ml/hl

Poudre : Dose recommandée : 1 à 2 g/hl

VIAZYM® CLARIF EXTREM

Préparation enzymatique pectolytique liquide très concentrée pour la clarification rapide des moûts blancs et rosés

Liquide : Dose recommandée : 0,3 à 1 ml/hl

ENZYMES

LES ENZYMES

Activités pectinases



Utilisable
en **Bio**



VIAZYM® FLOT

Préparation enzymatique pectolytique pour la flottation des moûts

Liquide : Dose recommandée : 2 à 4 ml/hl

VIAZYM® ROUGE

Enzyme sous forme granulée, elle dégrade les pectines et clarifie plus rapidement. Cette enzyme participe à l'obtention de vins rouges colorés et fruités.

Poudre : Dose recommandée : 2 à 5 g/hl

ENZYMES

LEVURES SECHES ACTIVES

Utilisable
en **Bio**



Toutes les souches des gammes

- ✓ **VIALATTE FERM**
- ✓ **SO...**
- ✓ **VITILEVURE**



« si disponibles: produites à partir de matières premières biologiques »

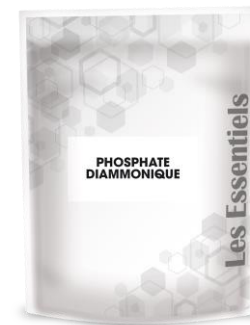
LEVURES



LA NUTRITION DE LA LEVURE

Uniquement PHOSPHATE D'AMMONIUM (DAP)

- Dose maximum : 0,5 g/litre de DAP (50 g/hl)
- Cas des prises de mousse : 0,3 g/litre de DAP



NUTRIMENTS



PROTECTION DE LA LEVURE

Utilisable
en Bio



Levures inactivées (LSI) - Autolysats - Écorces de levures



NUTRICELL AA



NUTRICELL FINISH



ECORCE DE LEVURE



NUTRIMENTS

PRODUITS DE LA LEVURE

Utilisable
en Bio



Levures inactivées (LSI) - Autolysats - Écorces de levures

NEO CRISPY

NEO SWEET



PRODUITS
DE LA LEVURE

MICRO ORGANISMES




Bactérie Lactiques

« Cultures starter » (si disponibles: produites à partir de matières premières biologiques)

- **VITILACTIC® STARTER BL01** *Pied de cuve*
25 hl – 250hl
- **REFLEX MALO 360 – PH - HD** *Ensemencement direct*
25 hl – 250hl
- **VITILACTIC® F** *Ensemencement direct*
2,5 hl – 25hl – 100hl – 250hl

BACTÉRIES

 GÉLATINE alimentaire : GÉLATINE EXTRA ,
GÉLISOL, QALISOL.

 ~~Dioxyde de silicium sous forme de gel: SILISOL~~



Non autorisé en BIO UE

- BENTONITES : Calcica, Electra, Granula
- CHARBONS : Tous (uniquement sur moûts).

NOIR ACTIVA MAX, NOIR ACTIVA+, NOIR CAPTIVA

PROTEINES DE POIS : Ingrédients et additifs agricoles non biologiques max. 5 %
(si disponible, provenant de matières premières biologiques)

- *PROVGREEN PURE MUST*
- *PROVGREEN L100*
- *PROVGREEN PURE WINE*
- *PROVGREEN COLOR (sur moûts)*

ProVgreen



Stabilisation et Correction de l'acidité



Utilisable
en **Bio**

- Carbonate de Calcium (CaCO_3)
- Acide (L+) tartrique seulement la forme fermentaire pure ou obtenu du raisin.
- Bicarbonate de potassium (KHCO_3)
- Tartrate monopotassique (tartre pur)

CORRECTEURS
D'ACIDITÉ



Chaptalisation / Divers

Utilisable
en Bio



Station Œnotechnique de Champagne

- MCR BIO
- SUCRE DE RAISIN CRISTALLISÉ BIO

➤ OXYGENE : **OENO₂**



TRAITEMENTS
SPÉCIFIQUES

Agents conservateurs

Utilisable
en Bio



➤ **Métabisulfite de potassium E 224 : BAKTOL® POUDRE**

➤ **BISULFITE DE POTASSIUM E 228 : BAKTOL® Liquide**

**SO₂ (E 220) pur ou en solution aqueuse en barbotage,
dioxyde de soufre en bouteille**

Teneur en sucre résiduel	< 2g/l	2–5g/l	> 5g/l	> 50g/l
Vin blanc	120mg/l	120mg/l	170mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis
Vin rosé	120mg/l	120mg/l	170mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis
Vin rouge	100mg/l	120mg/l	170mg/l	300 mg/l avec Botrytis 250 mg/l sans Botrytis

Teneur en SO₂ total:

CONSERVATEURS

La liste ci-dessus est réalisée à partir des informations contenues dans le CDC du règlement Bourgeon. Elle ne peut se substituer à la validation des pratiques par les auditeurs patentés de cette organisation.
Version du 1er janvier 2025



THE INNOVATION
YOU NEED

martinvialatte.com