

## Liste des intrants pour la vinification 2024

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. Vous trouverez d'autres produits qui pourraient aussi vous intéresser dans la liste des intrants pour l'agriculture:

- **Engrais:** chapitre 1 (contraignant),
- **Produits phytosanitaires:** chapitre 2 (contraignant),
- **Produits de nettoyage et de désinfection:** chapitre 4 (non contraignant).

La recherche en ligne et le téléchargement gratuit de la liste des intrants pour l'agriculture sont à votre disposition sur: [listedesintrants.ch](http://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 sur la liste des intrants pour la vinification peuvent avoir la description suivante dans le matériel publicitaire, sur 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 concernant l'inscription de nouveaux produits sur: [betriebsmittelliste.ch/fr/annonce](http://betriebsmittelliste.ch/fr/annonce)

### 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](http://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)
- Les informations sur l'annonce de nouveaux produits avec le formulaire (voir sous «Annonce de produits»)
- Les critères d'admission pour les produits (voir sous «Annonce de produits»)



## Chers et chères cavistes et œnologues bio

Vous tenez dans vos mains la Liste des intrants 2024 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 automne 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 et 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 24).

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

Les critères d'enregistrement et les informations supplémentaires sur la liste des intrants pour la vinification se trouvent sur le site: [listedesintrants.ch/vinification](https://listedesintrants.ch/vinification) (voir sous «Annonce de produits»).

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 1er janvier 2024.

Frick, en novembre 2023

L'équipe de la liste des intrants du FiBL Suisse

## Impressum

Editeur:	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="http://fibl.org">fibl.org</a>
Autrices:	Ivraïna Brändle et Ursula Kretzschmar, FiBL
Rédaction:	Gilles Weidmann et Bernhard Speiser, FiBL
Revue / collaboration lors d'éditions précédentes:	Markus Blaser, Bio Suisse; Bettina Holenstein et Pascale Buser, Demeter; Equipe viticulture du FiBL, Virginie Leschenne (traduction en français).
Publication:	La liste des intrants pour la vinification est exclusivement publiée comme PDF. La liste peut être téléchargée gratuitement sur <a href="http://shop.fibl.org">shop.fibl.org</a> > 1489.
Copyright:	© FiBL, 2023  La publication est protégée par les droits d'auteur dans toutes ses parties.
Haftungsausschluss:	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.

# 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>9</b>
9-10-2	Adjuvants de filtration.....	9
9-10-4	Enzymes pour la vinification .....	9
9-10-5	Levures pour la vinification .....	10
9-10-6	Nutriments pour levures, préparations combinées etc.....	14
9-10-8	Agents de clarification.....	17
9-10-9	Agents de stabilisation .....	18
9-10-10	Acidifiants, désacidifiants.....	18
9-10-11	Agents conservateurs, antioxydants .....	19
9-10-12	Autres produits pour la vinification .....	20
	<b>Adresses des firmes .....</b>	<b>24</b>

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 le document «Critères d'admission», disponible sur le site internet [listedesintrants.ch](http://listedesintrants.ch) > [Annoncer des produits](#).

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. Il en va de même, selon l'OBio, pour la gélatine alimentaire, les protéines de blé, les protéines de pois, les protéines de pomme de terre et la colle de poisson (vessie natatoire séchée).

## Exemples de restrictions d'utilisation

L'ordonnance sur l'agriculture biologique Suisse, le cahier des charges de Bio Suisse et/ou le cahier des charges de Demeter imposent des restrictions d'utilisation pour différentes substances. Les restrictions d'utilisation pour le soufre et le diphosphate d'ammonium sont présentées ici à titre d'exemple.

L'utilisation du soufre est réglementée différemment selon le type de produit. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent:

Catégorie avec teneur en sucre résiduel	Valeur maximale de la teneur totale en SO <sub>2</sub> (mg/l)		
	CH Bio	Bio Suisse	Demeter
Vin rouge <2 g/l	100	100	100
Vin rouge 2–5 g/l	120	120	100
Vin rouge >5 g/l	200	170	140
Vin blanc / vin moussé / vin rosé <2 g/l	150	120	120
Vin blanc / vin mousseux / vin rosé 2–5 g/l	170	120	120
Vin blanc >5 g/l	250	170	170
Vin mousseux / vin rosé >5 g/l	250	170	140
Vin rouge >50 g/l (avec Botrytis)	300	300	300
Vin rouge >50 g/l (sans Botrytis)	300	250	250
Vin blanc / vin rosé >50 g/l (avec Botrytis)	300	300	300
Vin blanc / vin rosé >50 g/l (sans Botrytis)	300	250	250
Vin de fruits (incl. cidre de pommes et de poires ainsi qu'hydromel) sans adjonction de sucre	100	50	50
Cidre de pommes et de poires, avec adjonction de sucre après la fermentation	100	100	100

L'utilisation de diphosphate d'ammonium est réglementée différemment selon le type de produit. Les valeurs maximales suivantes s'appliquent:

Catégorie	Dosage maximal E 342 (g/l)		
	CH Bio	Bio Suisse	Demeter
Vin de raisin	1 g/l	0,5 g/l*	pas autorisé
Vin mousseux	0,3 g/l	0,3 g/l	pas autorisé
Vin de fruits et hydromel	0,3 g/l	0,3 g/l	pas autorisé

\* Lorsque le jus de raisin a une valeur inférieure à 100 mg/l NH<sub>4</sub>; un dosage est autorisé jusqu'à ce que le jus de raisin ait atteint une valeur de 100 mg/l NH<sub>4</sub>.



## 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 Esuper I	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 C-Max	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme Cuvée blanc	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lallzyme Cuvée rouge	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 EX-V	Baldinger	polygalacturonase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
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
Natuzym WM MG	Baldinger	pectinases	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <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, pectine-lyase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Zymolyse B glucanase	Oenoconcept	polygalacturonase, pectine-lyase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Zymolyse Clar FCE	Oenoconcept	polygalacturonase, pectine-lyase	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Zymolyse Extra FCE	Oenoconcept	polygalacturonase	<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> Non
Cross Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Dolmar Syleo	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Enoferm Simi White	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Fermline Essence	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Class	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Cool	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Euphorya	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Expression	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Paradise	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Security	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Style	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Fermline Tipicity	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Gaia	Baldinger	Metschnikowia fructicola	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Ionys WF	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalferm 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, VF, HY: 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.

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Lalvin 71B	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin BM4x4	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin Clos	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin CY3079	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin ICV Blackpearl	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin ICV D21	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin ICV D254	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin ICV D47	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
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> Non
Lalvin ICV Okay	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
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> Non
Lalvin ICV Sunrose	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin MSB	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Lalvin NBC	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin Persy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin QA23	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin RA17	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin RC 212	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin Rhone 4600	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin Ruby	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin Sensy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Lalvin W15	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Level2Biodiva	Baldinger	Torulaspora delbrueckii	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Level2Flavia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Level2Initia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Level2Laktia	Baldinger	Lachancea thermotolerans	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Sauvy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Uvaferm 43 Restart	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Uvaferm BDx	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Uvaferm CEG	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Uvaferm Exence	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Uvaferm HPS	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Uvaferm PM	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non
Velluto Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Non

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

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
<b>Bio Yeast Cell Walls (certifié CH-Bio)</b>	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 des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Fermicomplex mid all	Oenoconcept	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 des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Fermicomplex natur	Oenoconcept	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 des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Fermicomplex O+	Oenoconcept	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 des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Fermicomplex ORG	Oenoconcept	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 des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Fremaid 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
Glutastar	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 des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Noblesse	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 des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Optimum Red	Baldinger	autolysat 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 des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Sensation delight	Oenoconcept	levure inactivée, écorce de levure, tanins	<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 des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non



Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Sensation fruit	Oenoconcept	levure inactivée, écorce de levure, tanins	<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 des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). 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: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non

### 9-10-8 Agents de clarification

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Bentonita Premium	Oenoconcept	bentonite	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> Oui
Biclar	Oenoconcept	charbon actif, protéine de pois, bentonite sodique-calcique activée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> VR: uniquement pour le moût, VF: uniquement pour le moût, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: uniquement pour le moût, VF: uniquement pour le moût, HY: Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
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
Pronatur	Oenoconcept	protéine de pois	<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> VR: Oui, VF: Oui, HY: Non
ProNatur Clar Up	Oenoconcept	protéine de pois	<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> VR: Oui, VF: Oui, HY: Non

### 9-10-9 Agents de stabilisation

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Métabisulfite Effervescent	Oenoconcept	métabisulfite de potassium, bicarbonate de potassium	<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
Smart Solution W	Oenoconcept	levure inactivée, chitosan	<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 des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non

### 9-10-10 Agents d'acidification et de désacidification

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Acidophil+	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
Lalvin 31	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
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> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
Lalvin VP41	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Lalvin VP41 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
Malotabs	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
ML Prime	Baldinger	Lactobacillus plantarum (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
Oenolactic Direct	Oenoconcept	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
PN4 MBR	Baldinger	Oenococcus oeni (bactéries lactiques)	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> Oui <b>Bio Suisse:</b> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.
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: Oui, VF: Non, 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> Oui <b>Demeter Suisse:</b> VR, VF, HY: Uniquement pour la fermentation malolactique.

### 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.

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
Acide sulfureux 5% (bidon)	Baldinger	SO <sub>2</sub> (solution aqueuse) 5%	<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% (Sumpovin)	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
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 protection des marques Demeter (MSK).
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
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

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
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> No <b>Demeter Suisse:</b> No
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 Bio Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement avec l'auto- risation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). 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'auto- risation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
Qualitan antiox forte	Oenoconcept	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Qualitan antiox red	Oenoconcept	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Qualitan antiox white	Oenoconcept	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Qualitan cherry	Oenoconcept	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> Non <b>Demeter Suisse:</b> Non

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
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 des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non
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 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon. VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
Sensacion Cabernet	Oenoconcept	charbon de bois, levure inactivée	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> VR: Oui seulement pour le moût, VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> VR: Uniquement pour le moût et avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: 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 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon. VF: Non, HY: Non <b>Demeter Suisse:</b> Non
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

Produit	Firme	Composition	Conditions d'utilisation
TruTan VF "Vinification Formula"	Baldinger	tanins	<b>Ordonnance sur l'agriculture biologique:</b> VR: Oui, VF: Non, HY: Non <b>Bio Suisse:</b> No <b>Demeter Suisse:</b> No

## Adresses des firmes

Abréviation	Adresse	Téléphone, fax	e-mail, internet
Baldinger	Max Baldinger AG Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Suisse	+41 44 806 80 80	info@baldinger.biz www.baldinger.biz
Oenoconcept	Oenoconcept.ch Sarl Rte du Verney 20A 1070 Puidoux, Suisse	+41 79 779 23 62	labo@oenoconcept.ch www.oenoconcept.ch