

Liste des intrants pour la vinification 2025

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 (non contraignants).

Pour la recherche en ligne et le téléchargement gratuit de la liste des intrants pour l'agriculture veuillez voir sur 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.

Les informations concernant l'inscription de nouveaux produits sont disponibles sur listedesintrants.ch/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. 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 2025 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. 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 28).

Les questions d'ordre général sur la vinification biologique peuvent être adressées à l'équipe de la viticulture du FiBL (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 (voir sous «Annoncer des produits»).

Les modifications importantes qui interviennent après l'établissement de cette liste seront publiées sur le site 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^{er} janvier 2025.

Frick, en décembre 2024

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 info.suisse@fibl.org , fibl.org |
| Auteures: | Ivraïna Brändle et Nina Lamprecht, FiBL |
| Rédaction: | Gilles Weidmann et Bernhard Speiser, FiBL |
| Revue: | Valentin Ladner, Bio Suisse; Marc Meli, Demeter; Equipe viticulture du FiBL |
| No d'article du FiBL: | 1489 |
| Permalien: | https://orgprints.org/id/eprint/54372/ |
| Pour citer cette publication: | Brändle Ivraïna, & Lamprecht Nina (2024). Liste des intrants pour la vinification 2025. Adjuvants pour la production de vin biologique en Suisse. Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL, Frick. Sous: shop.fibl.org > 1489 |
| Publication: | La liste peut être téléchargée gratuitement sur shop.fibl.org > 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, 2024 Pour des informations détaillées sur les droits d'auteur, voir fibl.org/fr/copyright |

Table des matières

| | | |
|-------------|---|-----------|
| I | Prescriptions pour l'utilisation des produits mentionnés | 6 |
| 9-10 | Produits pour la vinification | 9 |
| 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..... | 17 |
| 9-10-7 | Cultures bactériennes pour la vinification..... | 21 |
| 9-10-8 | Agents de clarification..... | 23 |
| 9-10-9 | Agents de stabilisation | 23 |
| 9-10-10 | Acidifiants, désacidifiants..... | 24 |
| 9-10-11 | Agents conservateurs, antioxydants | 24 |
| 9-10-12 | Autres produits pour la vinification | 25 |
| | Adresses des firmes | 28 |

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 > [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. 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 > [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.

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 ₂ (mg/l) | | |
|--|---|------------|---------|
| | OBio | 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 rosé <2 g/l | 150 | 120 | 120 |
| Vin blanc / vin rosé 2–5 g/l | 170 | 120 | 120 |
| Vin blanc / vin rosé >5 g/l | 250 | 170 | 170 |
| Vin mousseux | 205 | 205 | 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 |

* pour les exceptions, veuillez consulter l'UE 2029/334, annexe 1, partie B, et l'UE 2021/1165, annexe V, partie D

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) | | |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------|----------------|
| | OBio | 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 |

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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E12 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E15 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E25 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E3 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard E5 | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard Esuper | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |
| Elvacard Esuper l | Baldinger | terre de diatomée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Oui |

9-10-4 Enzymes pour la vinification

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

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|----------------------|-------------|---------------------------------|--|
| Lallzyme HC | Baldinger | polygalacturonase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lallzyme MMX | Baldinger | polygalacturonase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Natuzym WM MG | Baldinger | pectinases, hémicellulase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| TopZym | Baldinger | polygalacturonase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Zephyr | Baldinger | polygalacturonase, pectinelyase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Zymolyse B glucanase | Oenoconcept | polygalacturonase, pectinelyase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Zymolyse Clar FCE | Oenoconcept | polygalacturonase, pectinelyase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Zymolyse Extra FCE | Oenoconcept | polygalacturonase | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |

9-10-5 Levures pour la vinification

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|-----------------|-----------|--------------------------|--|
| 1895C | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Blizz | Baldinger | Lachancea thermotolerans | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 |
|---------------------|-------------|---------------------------|--|
| Dolmar Syleo | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence B-Nature | Oenoconcept | Metschnikowia pulcherrima | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence Celsius | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence CHD | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence DS | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence E2F | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence FR | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence FTH | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 |
|---------------------|-------------|--------------------------|--|
| Excellence Rosé | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence STR | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence TXL | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Excellence XR | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Class | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Cool | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Essence | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Euphorya | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Expression | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 |
|-----------------------------------|-------------|--------------------------|---|
| Fermline Paradise | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Security | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Style | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Fermline Tipicity | Oenoconcept | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Gaia | Baldinger | Metschnikowia fructicola | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 BM4x4 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Lalvin ICV D21 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: Non |
| Lalvin ICV GRE | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 Okay | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Lalvin MSB | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 Rhone 4600 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Lalvin W15 | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Level2Biodiva | Baldinger | Torulaspora delbrueckii | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Level2Flavia | Baldinger | Metschnikowia pulcherrima | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Level2Initia | Baldinger | Metschnikowia pulcherrima | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Level2Laktia | Baldinger | Lachancea thermotolerans | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Sauvy | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 43 Restart | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: VR: Non, VF, HY: uniquement si aucune levure de qualité Demeter/Bio n'est disponible (objectif: levures propres aux fruits) |
| Uvaferm CEG | Baldinger | Saccharomyces cerevisiae | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: 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 |
|---------------|-------------|--------------------|--|
| Aroma Protect | Oenoconcept | levures inactivées | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: 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 |
|---|-------------|---------------------|--|
| Bio Yeast Cell Walls (certifié CH-Bio) | Baldinger | écorce de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement en cas d'augmentation de la fermentation, VF: Non, HY: Non |
| Fermaid E | Baldinger | levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |
| Fermaid E blanc | Baldinger | levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Fermaid O | Baldinger | autolysat de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |
| Fermicomplex mid all | Oenoconcept | levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |
| Fermicomplex natur | Oenoconcept | levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |
| Fermicomplex ORG | Oenoconcept | levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |
| Glutastar | Baldinger | levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: 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 Protect | Baldinger | autolysats de levure, levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Go Ferm Protect Evolution | Baldinger | autolysat de levure, levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Go-Ferm Sterol Flash | Baldinger | autolysat de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| ML Red Boost | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Noblesse | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| O'Berry | Baldinger | autolysat de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Opti-mum Red | Baldinger | autolysat de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--------------------|-------------|---|--|
| Opti-Red | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Optimum White | Baldinger | levure inactivée | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Sensacion delight | Oenoconcept | levure inactivée, écorce de levure, tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Sensacion fruit | Oenoconcept | levure inactivée, écorce de levure, tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Stimula Cabernet | Baldinger | autolysats de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Stimula Chardonnay | Baldinger | autolysats de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |
| Stimula Pinot Noir | Baldinger | autolysats de levure | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non</p> <p>Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non</p> |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|-------------------------|-----------|----------------------|--|
| Stimula Sauvignon blanc | Baldinger | autolysats de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |

9-10-7 Cultures bactériennes pour la vinification

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

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---------------------|-------------|---|--|
| ML Prime | Baldinger | Lactobacillus plantarum (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| Oenolactic Direct | Oenoconcept | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| PN4 MBR | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| Silka 1-Step | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques), écorce de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques, VF, HY: Non Demeter Suisse: Non |
| Uvaferm Beta | Baldinger | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| Viniflora CH11 | Oenoconcept | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| Viniflora CH16 | Oenoconcept | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| Viniflora CH35 | Oenoconcept | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| Viniflora CiNe | Oenoconcept | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |
| Viniflora Oenos 2.0 | Oenoconcept | Oenococcus oeni (bactéries lactiques) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques Demeter Suisse: Non |

9-10-8 Agents de clarification

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|--|-------------|---|---|
| Albumine d'œuf poudre | Oenoconcept | Albumine d'œuf | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: si disponible à partir de matières premières biologiques, VF: Oui, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Bentonita Premium | Oenoconcept | bentonite | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Oui, HY: autorisé uniquement comme épaississant Bio Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: autorisé uniquement comme épaississant Demeter Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: autorisé uniquement comme épaississant |
| Bentosol Protect | Oenoconcept | Bentonite | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Oui, HY: autorisé uniquement comme épaississant Bio Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: autorisé uniquement comme épaississant Demeter Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: autorisé uniquement comme épaississant |
| Biclar | Oenoconcept | charbon actif, protéine de pois, bentonite sodique-calcique activée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: VR: uniquement pour le moût, VF: uniquement pour le moût, HY: Non Demeter Suisse: VR: uniquement pour le moût, VF: uniquement pour le moût, HY: Non |
| Gelatine Gluta Forte Bio (certifié CH-Bio) | Baldinger | gélatine | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Demeter Suisse: Non |
| Pronatur | Oenoconcept | protéine de pois | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Demeter Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non |
| ProNatur Clar Up | Oenoconcept | protéine de pois | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Demeter Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non |

9-10-9 Agents de stabilisation

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|------------------|-------------|-----------------------------|---|
| Bactiless Nature | Baldinger | chitosane, écorce de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Oui Demeter Suisse: uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). |
| Smart Solution W | Oenoconcept | levure inactivée, chitosan | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: 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 |
|---------------------------------|-------------|--------------------------|---|
| Acide lactique | Oenoconcept | Acide lactique | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Acide tartrique | Oenoconcept | Acide tartrique | Ordonnance sur l'agriculture biologique: TW: Ja, OW: Ja, HW: Ja Bio Suisse: VR: seule forme purement microbiologiquement produite ou obtenue à partir de raisins. Sans OGM, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: seule forme purement microbiologiquement produite ou obtenue à partir de raisins. Sans OGM. Max. 1,5 g/L, VF: Non, HY: Non |
| Bicarbonate de potassium | Oenoconcept | bicarbonate de potassium | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: max. 1,5 g/l, VF: Non, HY: Non |
| SIHA Carbonate de chaux spécial | Oenoconcept | Carbonate de calcium | Ordonnance sur l'agriculture biologique: Oui Bio Suisse: VR: Oui, VF: Oui, HY: Non Demeter Suisse: VR: max. 1,5 g/l, VF: Non, HY: Non |

9-10-11 Agents de conservation, antioxydants

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|---------------------|-----------|---|--|
| Inodose 2 | Baldinger | Métabisulfite de potassium en comprimés | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Bio Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Demeter Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre |
| Inodose 5 | Baldinger | Métabisulfite de potassium en comprimés | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Bio Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Demeter Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre |
| Acide sulfurique 5% | Baldinger | SO ₂ (solution aqueuse) | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Bio Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Demeter Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre |
| Solution 6 | Baldinger | SO ₂ (solution aqueuse) 6% | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Bio Suisse: VR, VF, HY: Oui, voir tableau restrictions d'utilisation pour le soufre Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: 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 Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Granulats de chêne français, bois frais (non chauffé) evOak | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: 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 Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Copeaux de chêne français, chauffe moyenne | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: 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 Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Copeaux de chêne français, high vanilla | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: 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 Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Fermentation Blend, Granulats blend special fermentation pour les rouges, evOAK | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: 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 Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Granulats de chêne français, chauffe moyenne | Baldinger | chêne | Ordonnance sur l'agriculture biologique: 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 Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Mannolees | Baldinger | mannoprotéines de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Bio Suisse: No Demeter Suisse: No |
| Mannolees Blanc | Baldinger | mannoprotéines de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Bio Suisse: No Demeter Suisse: No |
| No Brett inside | Baldinger | chitosane | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Nein, HY: Non |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|-----------------------|-------------|-----------------------------------|--|
| Opti'malo Blanc | Baldinger | levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: Uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |
| Qualitan antiox forte | Oenoconcept | tanins | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Qualitan antiox red | Oenoconcept | tanins | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Qualitan antiox white | Oenoconcept | tanins | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Qualitan cherry | Oenoconcept | tanins | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: Non Demeter Suisse: Non |
| Reskue | Baldinger | écorce de levure | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: 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 | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: 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 Demeter Suisse: Non |
| Sensacion Cabernet | Oenoconcept | charbon de bois, levure inactivée | Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non Bio Suisse: VR: Oui seulement pour le moût, VF: Non, HY: Non Demeter Suisse: VR: Uniquement pour le moût et avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK). VF: Non, HY: Non |

| Produit | Firme | Composition | Conditions d'utilisation |
|-------------------------------------|-----------|-------------------------|--|
| Sucraisin MCR Bio (certifié CH-Bio) | Baldinger | moût concentré rectifié | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: 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</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| TruTan f2 | Baldinger | tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| TruTan fi Fruit Intensive | Baldinger | tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| TruTan ib Integration Boost | Baldinger | tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| TruTan rf Reserve Formula | Baldinger | tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| TruTan vb Volume Boost | Baldinger | tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Non, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: Non</p> <p>Demeter Suisse: Non</p> |
| TruTan VF "Vinification Formula" | Baldinger | tanins | <p>Ordonnance sur l'agriculture biologique: VR: Oui, VF: Nein, HY: Non</p> <p>Bio Suisse: No</p> <p>Demeter Suisse: No</p> |

Adresses des firmes

| Abréviation | Adresse | Téléphone, fax | e-mail, internet |
|-------------|--|---------------------|--|
| Baldinger | Max Baldinger AG Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Suisse | +41 (0)44 806 80 80 | info@baldinger.biz baldinger.biz/shop |
| Oenoconcept | Oenoconcept.ch Sarl Rte du Verney 20A 1070 Puidoux, Suisse | +41 (0)79 779 23 62 | labo@oenoconcept.ch oenoconcept.ch |