



AEB[®]io

**LE RESPECT EST
DANS NOTRE NATURE**



L'ŒNOLOGIE, C'EST ÉTUDIER, CONNAÎTRE ET APPLIQUER LES RÈGLES DE LA NATURE.

LE VIN EST LA SOMME DE TROIS MATIÈRES BIOLOGIQUES : LE RAISIN, SEULE MATIÈRE PREMIÈRE, LES MICRO-ORGANISMES QUI LE TRANSFORMENT ET L'HOMME QUI LE TRANSFORME ET LE DÉGUSTE.

La sélection et la prévalence des micro-organismes naturels, la réactivation, la nutrition en trois étapes, la flottation, la micro-oxygénation, la vinification sans anhydride sulfureux et l'élevage sur lies sont les techniques qu'AEB a toujours proposées et dans lesquelles la "sensibilité BIO" s'exprime le plus. Pour le groupe AEB, la philosophie BIO consiste en l'utilisation raisonnée des biotechnologies pour obtenir des vins agréables, dans le respect de la matière première, avec l'objectif fondamental de réduire ou d'éliminer l'utilisation du dioxyde de soufre. Cet objectif doit être le moteur et le succès de la production de vin BIO.

LA GAMME BIOLOGIQUE D'AEB PERMET D'ALLER PLUS LOIN, DE CRÉER UNE ŒNOLOGIE SANS PRODUITS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE ET SANS MICRO-ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS.

Depuis le 1er août 2012, les vins biologiques portent le terme "biologique" sur l'étiquette, avec le logo biologique de l'UE. Auparavant, les vins ne pouvaient être étiquetés que comme étant élaborés "à partir de raisins biologiques". Le cadre législatif actuel, établi par le règlement (UE) n° 2018/848 modifié et son règlement d'application, le règlement (UE) 2021/1165, définit des règles détaillées sur la vinification biologique.

Les États membres ont progressivement mis en œuvre les nouvelles réglementations au niveau national et la Commission européenne travaille à l'intégration des vins biologiques dans les accords d'équivalence avec les pays tiers. De toute évidence, il est essentiel que la portée de la certification des organismes de contrôle opérant dans les pays tiers et certifiant les importations dans l'UE concerne également le vin biologique.



LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES QUI NE SONT PAS COMPATIBLES AVEC LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Les nouvelles règles d'application interdisent les pratiques suivantes pour les vins biologiques :

**CONCENTRATION
PARTIELLE PAR
REFROIDISSEMENT.**

**ELIMINATION DE
L'ANHYDRIDE SULFUREUX**
par des procédés physiques.

**TRAITEMENT PAR
ELECTRODIALYSE**
pour assurer la stabilisation
tartrique du vin.

**LA DÉSALCOOLISATION
PARTIELLE DU VIN.**

**TRAITEMENT A L'AIDE
D'ÉCHANGEURS DE
CATIONS** pour assurer la
stabilisation tartrique du vin.

**TOUTES LES NOUVELLES
MÉTHODES PHYSIQUES
AUTORISÉES PAR LE
RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ
(UE) 2019/934** sont interdites
si elles ne sont pas présentes dans
le règlement (UE) n° 2018/848*.

* Dans les traitements thermiques, la température ne doit pas dépasser 75°C et la taille des pores pour la centrifugation et la filtration ne doit pas être inférieure à 0,2 micromètre (Partie VI, Art. 3, par. 3.3).

LES RÈGLES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

L'UTILISATION D'ADDITIFS

Le règlement (UE) n° 2018/848 modifié et le règlement (UE) 2021/1165, établissent les **champs d'application, les produits et substances pouvant être utilisés dans la vinification et les pratiques œnologiques autorisées.**

Tous les produits et substances d'origine naturelle : végétale, microbiologique (à condition qu'ils soient non OGM) et minéraux, sont autorisés.

La préférence doit être donnée à l'utilisation d'**additifs et d'auxiliaires technologiques dérivés de matières premières biologiques.**

La Commission peut autoriser l'**utilisation de certains produits et substances dans la production biologique**, y compris les produits et substances autorisés figurant sur les listes restreintes, **lorsqu'il n'existe pas d'autres produits ou substances autorisés.**

Les produits et substances en question **doivent se trouver dans la nature et ne peuvent avoir subi que des processus mécaniques, physiques, biologiques, enzymatiques ou microbiens.**

Voici quelques-unes des substances qui doivent être des matières premières biologiques, si elles sont disponibles : **gélatine, protéines végétales de blé ou de pois, colles de poisson, albumine d'œuf, tanins, gomme d'acacia (gomme arabique) et souches de levure.**

Les substances potentiellement dangereuses, les additifs non essentiels et les additifs synthétiques sont interdits ou, s'il n'y a pas d'alternative, limités.

LIMITATIONS DE L'UTILISATION DES SULFITES

Comme indiqué plus haut, de nombreuses substances autorisées dans le vin conventionnel ne le sont pas dans le vin biologique. Les **experts ont mené de longues discussions et des négociations difficiles** pour convenir d'un régime de limitations concernant l'utilisation des sulfites dans la production de vin biologique.





TYPE DE VIN	LIMITES SO ₂	LIMITES SO ₂	RÉDUCTION DU SO ₂	
			Absolu	Relative (%)
Catégories telles que définies dans le règlement (CE) n° 606/2009	RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934, partie B	Règlement (UE) 2021/1165	Dans le vin biologique	
VINS ROUGES				
Sucre résiduel* <5g/L	150 mg/L	100 mg/L - sucre résiduel* <2g/L	- 50 mg/L	- 33%
		120 mg/L - sucre résiduel* >2g/L et <5g/L	- 30 mg/L	- 20%
Sucre résiduel* ≥5g/L	200 mg/L	170 mg/L	- 30 mg/L	- 15%
VINS BLANCS ET ROSÉS				
Sucre résiduel* <5g/L	200 mg/L	150 mg/L - sucre résiduel* <2g/L	- 50 mg/L	- 25%
		120 mg/L - sucre résiduel* >2g/L et <5g/L	- 30 mg/L	- 15%
Sucre résiduel* ≥5g/L	250 mg/L	220 mg/L	- 30 mg/L	- 12%
VINS SPÉCIAUX				
Paragraphe 2-c	300 mg/L	270 mg/L	- 30 mg/L	- 10%
Paragraphe 2 d	350 mg/L	320 mg/L	- 30 mg/L	- 8,6%
Paragraphe 2 e	400 mg/L	370 mg/L	- 30 mg/L	- 7,5%
Paragraphe 4 - conditions météorologiques	+50 mg/L	(la même OCM + 50 mg/L)		
VINS DE LIQUEUR				
Sucre résiduel* <5g/L	150 mg/L	120 mg/L	- 30 mg/L	- 20%
Sucre résiduel* ≥5g/L	200 mg/L	170 mg/L	- 30 mg/L	- 15%
VINS MOUSSEUX				
Paragraphe 1a - vins effervescents de qualité	185 mg/L	155 mg/L	- 30 mg/L	- 16%
Paragraphe 1b - autres vins effervescents	235 mg/L	205 mg/L		
Paragraphe 2 - conditions météorologiques	+40 mg/L	(la même OCM + 40 mg/L)		

* Sucre résiduel = somme du glucose et du fructose (RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/34, partie B).

PRODUITS AEB CERTIFIÉS BIOLOGIQUES

AUXILIA®

Ecorces de levure pour les vins issus de raisins très mûrs ou de moûts très clairs.

Auxilia est idéale pour la production de vins de base pour la prise de mousse.

Elle améliore les fins de fermentation difficiles et diminue la formation d'acidité volatile par les levures.

Elle améliore également la fermentescibilité des vins de bases de vins effervescents en adsorbant les inhibiteurs de fermentation.

Ce produit est neutre en goût et facilite l'élevage sur lies.



LEVULIA® ALCOMENO

Levure pour diminuer le taux de conversion des sucres.

La souche sélectionnée pour Levulia Alcomeno est *Lachancea thermotolerans*.

Ses caractéristiques affectent l'aspect organoleptique des vins obtenus et ont une grande incidence sur les valeurs analytiques en raison de l'indice de conversion très faible entre le sucre et l'alcool et de l'augmentation de l'acidité totale due à la production élevée d'acide lactique.

Levulia Alcomeno est la levure idéale pour la fermentation de raisins surmûris ou de raisins provenant de régions très chaudes et présentant une faible acidité totale. Le profil organoleptique et les notes aromatiques sont liés à la variété.



LEVULIA® PROBIOS

LSA biologique spécifique de la production de vins effervescents élégants.

Levulia Probios est une souche de levure biologique, isolée et sélectionnée en Champagne. Elle a été testée et validée par le CIVC (*Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*). Utilisée lors de la fermentation alcoolique, Levulia Probios assure la consommation de tous les sucres, ainsi qu'une faible production d'acidité volatile et de mousse. En prise de mousse, elle garantit un bon redémarrage de la fermentation et une bonne résistance à l'alcool ; elle convient également à la préparation des pieds de cuve.

Cette levure est également utilisée dans les vins blancs tranquilles : ses aptitudes fermentaires garantissent l'élaboration de vins secs, fins et aromatiques, dans le respect du terroir et de la typicité des cépages, en limitant la propagation de la flore indigène indésirable.

De plus, dans les vins rouges tranquilles, elle présente une bonne résistance au SO₂, en cas de macération au SO₂, et une bonne capacité de multiplication des levures, ce qui limite la formation d'acétate d'éthyle.



LEVULIA® TORULA

Levure biologique non-Saccharomyces pour améliorer la complexité aromatique des vins.

Levulia Torula est une levure appartenant à l'espèce *Torulasporea delbrueckii*. C'est le résultat d'une recherche menée sur la biodiversité des mouls dans différentes régions de Bourgogne par le groupe de recherche de l'Université de Dijon - IUVVB (France), qui a permis de sélectionner différentes espèces non-Saccharomyces. Levulia Torula a été sélectionnée pour sa contribution positive à la complexité aromatique et sa remarquable capacité à limiter le développement des espèces productrices d'acidité volatile. Elle peut être utilisée à la fois pour la bioprotection et pour la première partie de la phase de fermentation, assistée par une inoculation séquentielle de *Saccharomyces cerevisiae*. Grâce à sa rapidité d'implantation, cette levure est capable d'inhiber la flore indigène indésirable. Levulia Torula convient à différents cépages, tant terpéniques que thiolés (Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.) Elle améliore considérablement les expressions aromatiques des vins, en augmentant leur équilibre et leur complexité. En outre, grâce à la libération de nutriments et de polysaccharides, réduit les notes astringentes. La grande complexité et la variété des notes aromatiques en font un vin optimal pour les blancs et les rouges.



Visitez le site www.aeb-group.com dans la section **BIO OENOLOGIE** pour découvrir les produits œnologiques compatibles avec la production de vins biologiques et/ou "élaborés avec...".



PRODUITS AEB CERTIFIÉS BIOLOGIQUES

LEVULIA® PULCHERRIMA

Levure biologique pour exalter les arômes variétaux des raisins.

Levulia Pulcherrima est une souche de levure issue d'un programme de recherche en écologie microbienne qui a permis d'isoler diverses espèces de levures non-*Saccharomyces*.

Levulia Pulcherrima appartient à l'espèce *Metschnikowia pulcherrima*, une souche de levure naturellement présente sur les peaux de raisin, qui contribue, dès la phase préfermentaire alcoolique, à la complexité organoleptique du vin en exaltant ses arômes variétaux.

D'un point de vue métabolique, cette espèce a la capacité de produire des composés d'intérêt œnologique tels que les esters, les thiols et de produire quelques composés indésirables tels que l'acide acétique.

Cette levure est idéale pour tous les types de cépages aromatiques terpéniques et/ou thiolés. Elle produit des vins blancs ou rosés aromatiques, complexes, amples et fruités.



PRIMAFLORA® VB BIO & VR BIO

Le nouveau concept de protection microbiologique des moûts.

Il s'agit de deux formulations spécialisées pour la bioprotection des moûts : VB BIO est idéale pour les moûts blancs et rosés, tandis que VR BIO est spécifiquement conçue pour les moûts rouges.

Elles contiennent une souche non-*Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, qui se trouve naturellement sur les raisins. Les Primaflora contribuent à la complexité gustative et aromatique des vins.

Elles permettent de limiter la combinaison de SO₂ en fin de fermentation et d'éviter la sélection de souches résistantes au SO₂. Enfin, elles permettent de préserver la pureté d'expression du terroir, en préservant les systèmes enzymatiques naturels et en limitant l'extraction de mauvais goûts herbacés.



PROTAN BIO Q

Tanin proanthocyanidique biologique obtenu à partir du *Quebracho*, pour la vinification et l'élevage.

C'est le premier tanin de *Quebracho* certifié biologique.

Sa particularité réside dans sa capacité à se lier directement aux anthocyanes et aux tanins du raisin par un processus de polymérisation.

En outre, il est ajouté dès l'étape de l'empâtage, et protège les polyphénols de la pellicule et de la pulpe de l'action de l'oxygène.

Protan Bio Q est un produit conçu pour toutes les caves et peut être ajouté en association avec d'autres tanins (gamme Ellagitan et dérivés du bois de la gamme Boisélévage).

Il garantit d'excellents résultats en matière de stabilisation de la couleur dès le début de la vinification. Il contribue à l'obtention de vins de plus longue garde avec une structure tannique équilibrée, en préservant et en valorisant le patrimoine polyphénolique et aromatique du raisin.



Visitez le site www.aeb-group.com dans la section **BIO OENOLOGIE** pour découvrir les produits oenologiques compatibles avec la production de vins biologiques et/ou "élaborés avec...".



TOUS LES PRODUITS AEB CERTIFIÉS POUR LA PRODUCTION BIOLOGIQUE :



Ne contiennent pas d'OGM



Ne contiennent pas d'allergènes



Doivent être considérés comme compatibles non seulement avec la production de vins biologiques, mais aussi avec les vins "faits avec...", conformément à la réglementation du National Organic Program (NOP) du ministère américain de l'agriculture (USDA).

Ce matériel doit être considéré comme étant à jour en ce qui concerne les règlements qui y sont énoncés et à titre informatif uniquement.

Ce document peut faire l'objet de modifications en raison de changements législatifs adoptés après cette version.

AEB FRANCE SARL - 10 Rue du Stade,
68240 Kayersberg-Vignoble (France)
Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com

aeb-group.com

