

N° azienda

Azienda

Principi di base

Le uve, la cantina e i vini sono certificati biologici: Ordinanza bio (Obio), Bio Gemma (Bio Suisse) o Biodinamico (Demeter).

Condizioni generali

1. Provenienza delle uve

Le uve sono prodotti in vigneti certificati:

- a) Ordinanza bio (Obio, Bio federale)
 b) Bio Gemma (Bio Suisse)
 c) Biodinamici (Demeter)
 d) "In conversione"

Tutte le caselle devono essere convalidate con una croce.

2. Tracciabilità e controllo

Per ottenere la denominazione "Vino Natura" è necessario tenere un registro delle pratiche per lotto o vino. Il viticoltore deve fornire al controllore la documentazione relativa alla coltivazione, il giornale di cantina e il giornale di imbottigliamento, nonché le analisi dei vini immessi sul mercato.

Il controllo della cantina è obbligatorio e deve essere effettuato da bio.inspecta o Bio Test Agro.

I vini devono essere conformi all'ordinanza sulle derrate alimentari.

Ogni annata deve essere "Vino Natura". Se viene aggiunta SO₂ in un anno qualsiasi, il vino deve essere venduto con un'etichetta diversa per evitare confusione.

3. Vendemmia

La vendemmia (raccolta) a mano è obbligatoria.

4. Uso di enzimi

È vietato l'uso di enzimi enologici.

5. Arricchimento

Non è ammesso alcun tipo di zucchero aggiunto, né zucchero semolato né mosto d'uva concentrato.

6. Fermentazione alcolica

Fermentazione spontanea con i lieviti delle uve. Non sono ammessi altri lieviti (lieviti puri selezionati), né in cantina né nelle vigne ("protezione").

I lieviti di fermentazione sono ammessi, ma devono essere prodotti con le uve dell'azienda.

Ossigeno: è consentita solo l'aerazione naturale.

Sali: non sono ammessi sali nutrienti del lievito.

La chiarificazione (decantazione, sedimentazione) deve essere statica.

7. Collanti

È consentito solo il collaggio con fecce di vini naturali. Non sono ammessi altri collanti.

8. Misure termiche

Non è consentito raffreddare al di sotto di 0°C e non è consentito riscaldare al di sopra di 35°C.
Non è consentito l'uso di ghiaccio secco.
La pastorizzazione non è consentita.
Non è consentito il congelamento.

9. Riduzione biologica degli acidi

Non sono ammessi batteri commerciali.

10. Correzione dell'acidità

Non è consentita la correzione dell'acidità, né l'acidificazione né la deacidificazione.

11. Conservazione

Non è consentito l'uso di SO₂, neppure durante l'imbottigliamento.

Non sono ammessi conservanti (per esempio metabisolfito di potassio E224, SO₂, E220 in forma pura o liquida, acido ascorbico), neppure al momento dell'imbottigliamento.

12. Filtrazione

Non è consentita la filtrazione.

13. Legno/Tannini

Le botti in legno sono consentite per aumentare il contenuto di tannini nel vino.
Sono vietati tutti gli altri metodi di aggiunta di legno o tannini al vino o al mosto, compresi i tannini prodotti in azienda.

14. Rabbocco

I vini naturali possono essere rabboccati o miscelati solo con altri vini naturali prodotti in azienda.

15. Ossigenazione

È consentito solo un apporto di ossigeno naturale, per esempio attraverso una botte di legno.
Non è consentita la micro o macro aerazione con ossigeno puro industriale.

16. Privazione di ossigeno

L'ossigeno può essere ridotto utilizzando azoto o anidride carbonica.
È vietato l'uso di argon.

17. Pulizia

Gli unici metodi consentiti sono la pulizia meccanica, l'acqua e il vapore.

18. Tostatura

Le doghe delle botti di legno possono essere surriscaldate con "dischetti" di zolfo a scopo di conservazione, ma devono essere risciacquate prima dell'uso.

Data e firma del gestore aziendale

Manuale per la compilazione del formulario d'ispezione

Da compilare da parte di chi	• Tutti i gestori aziendali
Ritmo di controllo	• Ogni anno

Commenti da parte del controllore:
