

Note complémentaire sur les enzymes Novozymes utilisées pour la production de vins Bio

Bagsværd, 01 octobre 2013

Suite à notre document sur le même sujet en date du 5 juillet 2013, Novozymes souhaite apporter les compléments d'information suivants.

Le règlement d'exécution (UE) N° 203/2012 de la Commission du 8 mars 2012 dresse, en son Annexe VIII bis, la liste des pratiques autorisées pour l'élaboration des « vins biologiques ».

Le point n°10 concernant la clarification stipule que les enzymes pectolytiques sont autorisées dans cette optique. Par ailleurs le Comité National de l'Agriculture Biologique a approuvé, lors de sa séance du 4 juin 2013, les activités pectinases suivantes pour la clarification : « *polygalacturonases, pectine-lyases, pectine-méthyl-estérases ainsi que leurs activités collatérales (arabinases, galactanases, rhamnogalacturonases, cellulases, hémicellulases)* ».

En dégradant les pectines toutes les enzymes pectolytiques ont incontestablement une action :

- clarifiante (diminution de la turbidité), quel que soit le moment d'application ;
- d'extraction (libération des jus et/ou des composés pelliculaires), dès lors qu'elles sont utilisées sur les raisins, en phase de macération ou au pressurage.

Or, pour l'élaboration de « vins biologiques » le vinificateur ne peut utiliser des enzymes pectolytiques (dont les activités ont été reconnues par le CNAB) que dans le but de clarifier les moûts ou les vins qu'il traite.

Il convient donc de n'appliquer ces dernières qu'après la phase de macération et dès lors qu'il n'y a plus de pellicules, soit :

- après le pressurage pour l'élaboration des vins blancs ou rosés ;
- après l'écoulage, pour l'élaboration des vins de goutte rouges ;
- après le pressurage pour l'élaboration des vins de presse rouges ;
- en phase liquide pour les vins issus de thermovinification.

A cette seule fin de clarification les enzymes Novozymes suivantes (polygalacturonases) et distribuées par Lamothe-Abiet peuvent être utilisées dans le cadre de la vinification biologique :

Novozymes A/S
Krogshøjvej 36
DK-2880 Bagsværd

Téléphone:
+33 1 3015 6416

E-mail:
mle@novozymes.com

Internet:
www.novozymes.com

- Vinoxym[®] Vintage FCE
- Vinoxym[®] FCE G
- Vinoxym[®] ULTRA FCE
- Vinoxym[®] Process
- Vinocrush[®] Classic
- Ultrazym[®] 100 G
- Novoclair[®] Speed
- Vinoclear[®] Classic



Marc Leclerc
Senior Regulatory Affairs Advisor
Novozymes A/S



Novozymes A/S
Krogshøjvej 36
DK-2880 Bagsværd

Téléphone:
+33 1 3015 6416

E-mail:
mle@novozymes.com

Internet:
www.novozymes.com