

Dans le cadre du règlement Vin bio, les enzymes ne sont autorisées que pour le seul objectif de CLARIFICATION. (C'est en effet la seule fonction mentionnée par l'OCM viti-vinicole : point 10 de l'annexe IA du règlement 606/2009 en 2010).

En usage biologique, les traitements œnologiques sont autorisés sous certaines restrictions. Si les enzymes pectolytiques sont bien autorisées, elles ne peuvent être utilisées qu'à la phase de clarification et non pas à la phase d'extraction. Dans le règlement Bio, aucune substance n'est prévue pour être utilisée à la phase d'extraction.

Concrètement en attendant les précisions d'utilisation que doit émettre l'INAO :

- Choisissez des préparations enzymatiques dont la fonction affichée est clairement la clarification seule. Dans un objectif de clarification des jus ou des vins, les traitements sur les moûts blancs et rosés et tous les vins sont justifiés, un traitement en présence de vendange est à proscrire pour éviter des phénomènes d'extraction.
- Faites attention à la mise à jour des fiches techniques des fabricants et les certifications d'utilisation en Bio qui ne sont pas forcément encore à jour. Et à la période à laquelle vous appliquer vos enzymes (phase de clarification).

