

Les gaz utilisés lors de la mise en bouteille (dioxyde de carbone, argon et azote) pourront eux être remplacés par la mention « embouteillé sous atmosphère protectrice » ou « la mise en bouteille peut être effectuée sous atmosphère protectrice ».

Pour les vins effervescents, « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » auront la possibilité d'être mentionnées seules sans donner la liste de leurs constituants.

EXEMPLE D'UNE LISTE D'INGRÉDIENTS :

Ingrédients : raisins, régulateur d'acidité (acide L-tartrique), anti-oxydant (acide L-ascorbique), conservateurs (sulfites), stabilisants (gomme arabique), stabilisants (carboxyméthylcellulose et/ou acide métatartrique et/ou mannoprotéines)

SOUS QUELLE FORME peut-elle apparaître ?



→ **Physiquement sur la contre-étiquette**

→ **Via un QR CODE** (étiquetage électronique)
Des plateformes (ex. : u-label, vin.co, dansmabouteille...) se sont déjà développées afin de permettre la génération de QR CODE à rajouter sur les étiquettes.

La collecte ou le traçage des données utilisateurs ne sera pas autorisé et il faudra dissocier la liste de toute autre information à finalité commerciale.

ET POUR LES DÉCLARATIONS nutritionnelles ?

La valeur énergétique sera la seule déclaration nutritionnelle obligatoire à faire apparaître sur l'étiquette. Elle pourra être exprimée au moyen du symbole « E » (pour énergie), en kJ et kcal pour 100 mL.

La déclaration nutritionnelle complète (matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel) pourra être dématérialisée par voie électronique. Le calcul de ces valeurs sera possible selon deux options :

→ **Un calcul à l'aide de coefficients de conversion** (annexe XIV du règlement (UE) 1169/2011) partant de la teneur en alcool et en sucre des vins.

→ **L'utilisation de données moyennes** établies et acceptées par le secteur.

LISTE DES
**23 ADDITIFS
AUTORISÉS**
EN UNION EUROPÉENNE

SUBSTANCES CENOLOGIQUES	RÔLE
Acide L-ascorbique	Conservateur
Dioxyde de soufre	Conservateur
Bisulfite de potassium	Conservateur
Métabisulfite de potassium	Conservateur
Sorbate de potassium	Conservateur
Lysozyme	Conservateur
Diméthylcarbonate (DMDC)	Conservateur
Acide citrique	Régulateur d'acidité
Acide malique (D,L-; L-)	Régulateur d'acidité
Acide lactique	Régulateur d'acidité
Acide tartrique (L(+)-)	Régulateur d'acidité
Sulfate de calcium (vins de liqueur uniquement)	Régulateur d'acidité
Gomme arabique	Stabilisant
Acide métatartrique	Stabilisant
Mannoprotéines de levure	Stabilisant
Carboxyméthylcellulose	Stabilisant
Polyaspartate de potassium	Stabilisant
Acide fumarique	Stabilisant
Argon	Gaz d'emballage
Azote	Gaz d'emballage
Dioxyde de carbone	Gaz d'emballage
Résine de pin d'Alep	Autre
Caramel	Autre

NOUVELLE
RÉGLEMENTATION
D'ÉTIQUETAGE

LES ALTERNATIVES
POUR UN OBJECTIF



La réglementation de l'UE 2021/2117 sur l'étiquetage marque un tournant dans l'industrie vinicole en ouvrant la voie à des alternatives œnologiques naturelles aux additifs traditionnels. Dans cette perspective, nous vous proposons un court résumé de cette réglementation suivie d'une liste de solutions œnologiques adaptées pour répondre à ces nouvelles exigences tout en améliorant la qualité de vos vins. Bioprotection, acidification naturelle, chitosane et produits dérivés de la levure, nous vous invitons à découvrir les différents leviers permettant de remplacer ces additifs tout en optimisant de manière significative votre processus de vinification.



Le règlement européen 2021/2117 concernant l'étiquetage des vins et boissons alcoolisées entrera en vigueur à compter du 8 décembre 2023 et ne s'appliquera que pour les vins produits après cette date. Ce dernier exige la présence d'informations supplémentaires aux règles déjà appliquées.

LISTE DES INGRÉDIENTS
Que faudra-t-il faire apparaître ?

- Les matières premières (raisins, sucre ou moût concentré si ajout)
- Les additifs associés à leur rôle technologique (voir la liste complète avec leur rôle au verso)
- Les auxiliaires technologiques allergènes indiqués en gras

L'ÉNUMÉRATION SE FERA DANS L'ORDRE DÉCROISSANT DE POIDS LORSQU'ILS REPRÉSENTENT PLUS DE 2 % DU PRODUIT FINI : L'ORDRE EST DONC INDIFFÉRENT CONCERNANT LES ADDITIFS.

Les auxiliaires technologiques contenant des additifs pour conserver/stabiliser le produit lui-même ne seront pas concernés.

L'anhydride sulfureux (E220), le métabisulfite de potassium (E224) et le bisulfite de potassium (E228) pourront être regroupés sous le terme « conservateurs (sulfites) ».

Catégories « régulateurs d'acidité » et « stabilisants » : les produits similaires ou substituables entre eux peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en utilisant l'expression « contient... et/ou » suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final.



Nous contacter :
ioc@iocwine.com
www.ioc.eu.com



LES ALTERNATIVES ZÉRO ADDITIF
AUX CONSERVATEURS :
**LUTTE CONTRE
L'OXYDATION**

	ALTERNATIVES	AVANTAGES
VENDANGES	LEVEL² INITIA™ Levure <i>Metschnikowia pulcherrima</i>	Piégeage du cuivre, consommation de l'oxygène dissous dans les moûts
	ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ Tanin gallique	Tanin sacrificiel vis-à-vis de l'oxygène Inhibition de l'activité laccase
	FULLPROTECT™ Levure inactivée spécifique et tanin gallique	Limite les phénomènes d'oxydation primaires et secondaires (couleur, arômes)
GLUTASTAR™ Levure inactivée spécifique à teneur garantie en glutathion		
ÉLEVAGE	PURE-LEES LONGEVITY™ Levure inactivée spécifique	Consommation rapide de l'oxygène dissous sur vin et limitation de la formation d'éthanal

LES ALTERNATIVES ZÉRO ADDITIF
**POUR LA CONSERVATION
ET LA STABILISATION
MICROBIOLOGIQUE**

	ALTERNATIVES	AVANTAGES
VENDANGES	IOC GAIA™ Levure <i>Metschnikowia fructicola</i>	Bioprotection microbologique Biosanitation du matériel
	IOC BE THIOLS™ IOC BE FRUITS™ IOC BE FRESH™ Levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Préservation du niveau de SO ₂ actif en limitant sa combinaison
VINIFICATION	ML PRIME™ Bactérie <i>Lactobacillus plantarum</i>	Réalisation de FML complète sur moût
	MAXIFLORE™ EXTRAFLORE™ Bactéries <i>Oenococcus Oeni</i>	Occupation du milieu et stabilisation précoce des moûts et des vins
	BACTILESS NATURE™ Chitosane Ecorces de levures	Réduction des populations bactériennes Spectre d'action plus large que le lysozyme ou que l'acide fumarique
ÉLEVAGE	NO BRETT INSIDE™ Chitosane	Élimination des populations de Brettanomyces par déstructuration des membranes et sédimentation des cellules mortes
	NO BRETT IN'TABS™ Chitosane	

LES ALTERNATIVES ZÉRO ADDITIF
AUX GOMMES SEYAL ET MANNOPROTÉINES :
**STRUCTURATION,
ENROBAGE ET AFFINAGE**

	ALTERNATIVES	AVANTAGES
VINIFICATION	IOC R9008™ Levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Libération de polysaccharides enrobants en cours de fermentation
	FEELWOOD™ Copeaux de bois	Augmentation de la sucrosité
ÉLEVAGE	PURE-LEES ELEGANCY™ Levures inactivées spécifiques	Limitation de l'astringence et de l'amertume par adsorption des tanins durs et amers
	PURE-LEES DELICACY™ Levures inactivées spécifiques	Maintien et enrobage de la structure, assouplissement du vin
	ESSENTIAL OAK SWEET™ Tanins ellagiques	Augmentation de la rondeur
	ESSENTIAL OAK BARREL™ Tanins ellagiques	Augmentation du volume
	PRIVILEGE BLEU™ Tanins ellagiques	Augmentation de la finesse
	PRIVILEGE NOIR™ Tanins ellagiques	Augmentation de la structure

LES ALTERNATIVES ZÉRO ADDITIF
AUX GOMMES VEREK :
**STABILISATION
DE LA COULEUR**

	ALTERNATIVES	AVANTAGES
VINIFICATION	FULLCOLOR™ Tanins ellagique, proanthocyanidiques, polysaccharides levuriens	Stabilisation durable de la matière colorante
	IOC REVELATION TERROIR™ Levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Augmentation de l'intensité colorante
	ML PRIME™ Bactérie <i>Lactobacillus plantarum</i>	Faible consommation d'éthanal, disponible pour former des ponts éthyles tanins-anthocyanes
ÉLEVAGE	OPTIMUM RED™ Autolysat de levure spécifique	Stabilisation des pigments par les composés levuriens
	VOLUTAN™ Tanin de raisin	Stabilisation de la couleur par formation de complexes tanins-anthocyanes
	ESSENTIAL OAK BARREL™ Tanins ellagiques	

LES ALTERNATIVES ZÉRO ADDITIF
AUX RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

	ALTERNATIVES	AVANTAGES
VENDANGES	LEVEL² LAKTIA™ Levure <i>Lachancea thermotolerans</i>	Production naturelle d'acide lactique
	ML PRIME™ Bactérie <i>Lactobacillus plantarum</i>	Réalisation de FML partielle sur moût acide
VINIFICATION	IONYS_{WF}™ Levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Production naturelle d'acides malique et succinique

LES ALTERNATIVES ZÉRO ADDITIF
**POUR LA STABILISATION
TARRIQUE ET CALCIQUE**

	ALTERNATIVES	AVANTAGES
ÉLEVAGE	DUOSTAB™ Bitartrate de potassium et tartrate de calcium	Traitement au froid
	CRÈME DE TARTRE MICRONISÉE	Inducteurs de la cristallisation des sels tartriques
	TARTRATE DE CALCIUM	