




**AEB<sup>®</sup>io**

**EL RESPETO ESTÁ EN  
NUESTRA NATURALEZA**





# VINIFICAR ES ESTUDIAR, CONOCER Y APLICAR LAS REGLAS DE LA NATURALEZA

EL VINO ES EL PUNTO DE ENCUENTRO DE TRES SUJETOS BIOLÓGICOS: LA UVA, ÚNICA MATERIA PRIMA, LOS MICROORGANISMOS QUE LA TRANSFORMAN Y EL HOMBRE, QUE LA ELABORA Y DEGUSTA EL VINO.

Selección y prevalencia de microorganismos naturales, reactivación, nutrición en tres pasos, flotación, microoxigenación, vinificación sin sulfuroso, crianza sobre lías son las técnicas que AEB siempre ha propuesto y en las que la "sensibilidad ECO" se expresa mayormente. Para el Grupo AEB, la filosofía ECO consiste en el uso razonado de biotecnología para obtener vinos agradables, respetando la materia prima con el objetivo fundamental de reducir o eliminar el uso de sulfuroso. Precisamente este propósito debe ser el motor y el éxito de la elaboración enológica ECO.

LA GAMA ECOLÓGICA DE AEB PERMITE UN PROGRESO PARA CREAR UNA VITI-ENOLOGIA (ELABORACIÓN DE VINO) SIN LA AYUDA DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE SÍNTESIS Y SIN MICROORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE.

Desde el 1º de agosto de 2012, los vinos ecológicos llevan el término "ecológico" en la etiqueta, con el logotipo ecológico de la UE.

En el pasado, los vinos podían etiquetarse solo como obtenidos "a partir de uvas ecológicas". El marco legislativo vigente, establecido por el Reglamento (UE) n.º 2018/848 y posteriores modificaciones y el Reglamento de Ejecución relacionado, el Reglamento (UE) 2021/1165, establecen normas detalladas sobre la elaboración ecológica.

Los estados miembros han ido implementando la nueva legislación a nivel nacional y la Comisión Europea está trabajando en la inclusión de los vinos ecológicos en los acuerdos de equivalencia con terceros países. Evidentemente, es fundamental que el alcance de la certificación de los Organismos de Control que operan en Terceros Países y que certifican las importaciones a la UE incluya también vino ecológico.





# PRÁCTICAS ENOLÓGICAS NO COMPATIBLES CON LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Las nuevas normas de aplicación prohíben las siguientes prácticas para los vinos ecológicos:

**CONCENTRACIÓN  
PARCIAL MEDIANTE  
ENFRIAMIENTO.**

**ELIMINACIÓN DEL  
ANHÍDRIDO SULFUROSO**  
con procedimientos físicos.

**TRATAMIENTO POR  
ELECTRODIÁLISIS**  
para garantizar la estabilización  
tartárica del vino.

**DESALCOHOLIZACIÓN  
PARCIAL DEL VINO.**

**TRATAMIENTO CON  
INTERCAMBIADORES  
DE CATIONES** para garantizar  
la estabilización tartárica del vino.

**TODOS LOS NUEVOS  
MÉTODOS FÍSICOS  
ADMITIDOS EN EL  
REGLAMENTO DELEGADO  
(UE) 2019/934** están prohibidos  
si no están presentes en el  
Reglamento (UE) n.º 2018/848\*.

\* En los tratamientos térmicos, la temperatura no debe exceder los 75°C y el tamaño de los poros para centrifugación y filtración no debe ser inferior a 0,2 micrómetros (Parte VI, art. 3, apartado 3.3).



# LAS REGLAS ECOLÓGICAS

## EMPLEO DE LOS ADITIVOS

Reglamento (UE) n.º 2018/848 y modificaciones posteriores y el Reglamento (UE) 2021/1165, establecen **el campo de aplicación, los productos y sustancias que pueden utilizarse en la vinificación y las prácticas enológicas permitidas.**

Se permiten todos los productos y sustancias de origen natural: (vegetales, microbiológicos (siempre que no sean OGM) y minerales. Debe darse preferencia al uso de **aditivos y auxiliares tecnológicos derivados de materias primas ecológicas.**

La Comisión podrá autorizar el **uso de determinados productos y sustancias en la producción ecológica,** incluidos los productos y sustancias autorizados en listados restringidos, **cuando no se disponga de productos o sustancias alternativos autorizados.**

Los productos y sustancias en cuestión **deben existir en la naturaleza y pueden haber sufrido únicamente procesos mecánicos, físicos, biológicos, enzimáticos o microbianos.**

Estas son algunas de las sustancias que deben estar compuestas por materias primas ecológicas, si están disponibles: **gelatina, proteínas vegetales obtenidas de trigo o guisante, cola de pescado, albúmina de huevo, taninos, goma de acacia (goma arábica) y cepas de levadura.**

Las sustancias potencialmente peligrosas, los aditivos no esenciales y sintéticos están prohibidos o, si no hay alternativa, limitados.

## LIMITACIONES EN EL USO DE SULFITOS

Como indicado anteriormente, hay muchas sustancias permitidas en el vino convencional que no están permitidas en el ecológico. **Los expertos han llevado a cabo largas discusiones y difíciles negociaciones** para acordar un régimen de limitaciones en el uso de sulfitos para la producción de vino ecológico.







TIPO DE VINO Categorías según el Reglamento (CE) nº 606/2009	LIMITES DE SO <sub>2</sub> REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934, parte B	LIMITES DE SO <sub>2</sub> Reglamento (UE) 2021/1165	REDUCCIÓN DE SO <sub>2</sub> En el vino ecológico	
			Assoluto	Relativo (%)
<b>VINOS TINTOS</b>				
Azúcar residual* <5g/L	150 mg/L	100 mg/L - azúcar residual* <2g/L	- 50 mg/L	- 33%
		120 mg/L- azúcar residual* >2g/L e <5g/L	- 30 mg/L	- 20%
Azúcar residual* ≥5g/L	200 mg/L	170 mg/L	- 30 mg/L	- 15%
<b>VINOS BLANCOS Y ROSADOS</b>				
Azúcar residual* <5g/L	200 mg/L	150 mg/L - azúcar residual* <2g/L	- 50 mg/L	- 25%
		120 mg/L- azúcar residual* >2g/L e <5g/L	- 30 mg/L	- 15%
Azúcar residual* ≥5g/L	250 mg/L	220 mg/L	- 30 mg/L	- 12%
<b>VINOS ESPECIALES</b>				
Párrafo 2 c	300 mg/L	270 mg/L	- 30 mg/L	- 10%
Párrafo 2 d	350 mg/L	320 mg/L	- 30 mg/L	- 8,6%
Párrafo 2 e	400 mg/L	370 mg/L	- 30 mg/L	- 7,5%
Párrafo 4 - condiciones meteorológicas	+50 mg/L	(la misma CMO + 50 mg/L)		
<b>VINOS LICOROSOS</b>				
Azúcar residual* <5g/L	150 mg/L	120 mg/L	- 30 mg/L	- 20%
Azúcar residual* ≥5g/L	200 mg/L	170 mg/L	- 30 mg/L	- 15%
<b>VINOS ESPUMOSOS</b>				
Párrafo 1a - vinos espumosos de calidad	185 mg/L	155 mg/L	- 30 mg/L	- 16%
Párrafo 1b - otros vinos espumosos	235 mg/L	205 mg/L		
Párrafo 2 - condiciones meteorológicas	+40 mg/L	(la misma CMO + 40 mg/L)		

\* Azúcar residual = suma de glucosa y fructosa (REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/34, parte B).

# LOS PRODUCTOS AEB CERTIFICADOS ECO

## ARABINOL® BIO L & BIO D

**Gomas arábicas ecológicas certificadas.**

Arabinol Bio D es una goma arábica con poder rotatorio dextrógiro con moléculas con dimensiones mayores a 500 Kd, mientras que Arabinol Bio L tiene poder rotatorio levógiro y se caracteriza por moléculas con dimensiones mayores a 3000 Kd. Ambos Arabinoles son instantáneamente solubles y producidos conforme a las normas ecológicas, refinados y microgranulados. Favorecen la suavidad de los vinos al interactuar con las sensaciones táctiles del gusto, y ejercen una acción protectora sobre la sustancia colorante de los vinos tintos, manteniéndolas estables en el tiempo. También son eficaces anti precipitaciones, ya que previenen la formación de coloides cúpricos, férricos y proteicos.



## AUXILIA®

**Paredes celulares de levadura para vinos derivados de uvas muy maduras o mostos muy límpidos.**

Auxilia es ideal para la elaboración de vinos base para toma de espuma. Mejora el final de las fermentaciones difíciles y disminuye la aparición de acidez volátil de las levaduras.

También mejora la fermentabilidad de los vinos base para espumosos al absorber los inhibidores de la fermentación.

Este producto es neutro desde el punto de vista gustativo y es capaz de facilitar la crianza sobre lías.





# LOS PRODUCTOS AEB CERTIFICADOS ECO



## AUXILIA® AROME

**Autolisado certificado ecológico para mostos para la elaboración de vinos base y toma de espuma.**

Auxilia Arome es un nutriente apto para la fermentación primaria de vinos base, compuesto por autolisados certificados ecológicos. Su acción reduce el estrés de la levadura, con la consiguiente disminución de la producción de acidez volátil. También mejora la fermentabilidad de los vinos gracias a la presencia de aminoácidos.

Neutro desde el punto de vista gustativo, Auxilia Arome puede utilizarse tanto para la elaboración de mostos como de vinos base para vinos espumosos.



## LEVULIA® ALCOMENO

**Levadura con bajo rendimiento de azúcar.**

La cepa seleccionada para Levulia Alcomeno es *Lachancea thermotolerans*.

Sus características afectan al aspecto organoléptico de los vinos obtenidos y tienen un gran impacto en los valores analíticos debido al bajísimo índice de conversión entre azúcar y alcohol y por el aumento de la acidez total debido a la alta producción de ácido láctico.

Levulia Alcomeno es la levadura ideal para la fermentación de uvas sobremaduradas o de zonas muy cálidas, con baja acidez total. El perfil organoléptico y las notas aromáticas que se perciben están ligadas a la variedad.



Consulta la web [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) en la selección ENOLOGIA ECO/NOP para conocer los productos enológicos compatibles para la elaboración de vinos ecológicos y/o "made with...".



# LOS PRODUCTOS AEB CERTIFICADOS ECO

## LEVULIA® PROBIOS

**LSA ecológica y específica para la elaboración de vinos espumosos elegantes.**

Levulia Probios es una cepa de levadura, aislada y seleccionada en Champagne. Ha sido testada y validada por el CIVC (*Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*). Utilizada durante la fermentación alcohólica, Levulia Probios asegura el consumo de todos los azúcares, así como una baja producción de acidez volátil y espuma. En la toma de espuma garantiza una buena reanudación de la fermentación y una buena resistencia al alcohol; también es adecuada para la multiplicación en el pie de Cuba.

Esta levadura se utiliza también en vinos blancos tranquilos: sus aptitudes fermentativas garantizan la obtención de vinos secos, finos y aromáticos, respetando la tipicidad varietal, y limitando la proliferación de flora indígena indeseable. En los vinos tintos tranquilos, en cambio, muestra una buena resistencia al SO<sub>2</sub>, en caso de maceración con SO<sub>2</sub>, y una buena capacidad de multiplicación de levaduras, lo que limita las desviaciones del acetato de etilo.



## PRIMAFLORA® VB BIO & VR BIO

**Il nuovo concetto di protezione microbiologica dei mosti.**

Existen dos formulaciones específicas para la bioprotección de los mostos: VB BIO es ideal para mostos blancos y rosados, mientras que VR BIO está específicamente diseñado para mostos tintos. Contienen una cepa no *Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, una especie que se encuentra de forma natural en la uva. Los productos Primaflora contribuyen a la complejidad gustativa y aromática de los vinos.

Son capaces de limitar la combinación de SO<sub>2</sub> al final de la fermentación y evitar la selección de cepas resistentes al SO<sub>2</sub>. Ayudan a preservar la pureza de expresión del territorio, preservando los sistemas enzimáticos naturales y limitando la extracción de sabores herbáceos desagradables.





# LOS PRODUCTOS AEB CERTIFICADOS ECO



## PROTAN BIO Q

**Tanino ecológico proantocianidínico obtenido del Quebracho para la vinificación y afinado.**

Es el primer tanino de Quebracho certificado ecológico.

Su peculiaridad consiste en la capacidad de unirse directamente a los antocianos y taninos de la uva mediante un proceso de polimerización.

Además, añadido ya en la fase de maceración, elimina la acción del oxígeno y los compuestos polifenólicos presentes en el hollejo y las bayas. Protan Bio Q es un producto pensado para todas las bodegas y se puede añadir en combinación con taninos elágicos Elagitan y derivados de la madera Boisélevage.

Garantiza excelentes resultados en la estabilización del color durante las etapas iniciales del macerado de la uva. Contribuye a obtener vinos más longevos, con una estructura tánica equilibrada, conservando y potenciando la herencia polifenólica y aromática de la uva.



## TODOS LOS PRODUCTOS AEB CERTIFICADOS PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA:



No contienen OMG



Son libres de alérgenos



Deben ser considerados compatibles no sólo para la producción de vinos ecológicos sino también para los "made with...", conforme al reglamento NOP (National Organic Program) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

*Este material está destinado únicamente a fines informativos y debe considerarse actualizado con respecto a las regulaciones especificadas en el mismo.*

*Este material puede estar sujeto a cambios relacionados con cambios legislativos emitidos con posterioridad a esta versión.*



Referencia: LINEA\_BIOLOGICA\_AEB\_DEP\_ES\_1220824

AEB IBÉRICA S.A.U.  
Av. Can Companyà, 13 Pol. Ind. Comte de Sert.  
08755 – Castellbisbal, Barcelona (España)  
Tel: +34 937720251 - aebiberica@aebiberica.es

[aeb-group.com](http://aeb-group.com)

