




AEB[®]io

**IL RISPETTO È NELLA
NOSTRA NATURA**



VINIFICARE È STUDIARE, CONOSCERE ED APPLICARE LE REGOLE DELLA NATURA

**IL VINO È IL PUNTO D'INCONTRO
DI TRE SOGGETTI BIOLOGICI:
L'UVA, UNICA MATERIA PRIMA,
I MICRORGANISMI, CHE LA
TRASFORMANO E L'UOMO, CHE
LA ELABORA E DEGUSTA IL VINO.**

Selezione e prevalenza dei microrganismi naturali, riattivazione, nutrizione in tre step, flottazione, microossigenazione, vinificazione senza solforosa, affinamento sulle fecce sono le tecniche che AEB da sempre propone e in cui la "sensibilità BIO" si esprime maggiormente. Per il Gruppo AEB la filosofia BIO consiste nell'utilizzo ragionato delle biotecnologie per l'ottenimento di vini piacevoli, rispettando la materia prima con l'obiettivo fondamentale di ridurre o eliminare l'utilizzo della solforosa. Proprio questo proposito dovrebbe essere il motore e il successo delle produzioni enologiche BIO.

**LA GAMMA BIOLOGICA DI AEB
PERMETTE UN ULTERIORE
PROGRESSO, PER CREARE UNA
VITI-ENOLOGIA SENZA L'AUSILIO
DI PRODOTTI CHIMICI DI SINTESI
E SENZA MICRORGANISMI
GENETICAMENTE MODIFICATI.**

Dal 1° agosto 2012, i vini biologici riportano il termine "biologico" in etichetta, con il logo biologico UE.

In passato, i vini potevano essere etichettati solo come ottenuti "da uve biologiche". Il quadro legislativo attuale, istituito dal Regolamento (UE) N. 2018/848 e s.m.i. e dal relativo Regolamento di esecuzione, Regolamento (UE) 2021/1165, stabiliscono norme dettagliate sulla vinificazione biologica.

Gli stati membri hanno via via implementato la nuova normativa a livello nazionale e la Commissione Europea sta lavorando all'inclusione dei vini biologici negli accordi di equivalenza con i Paesi Terzi. Ovviamente, è indispensabile che l'ambito di certificazione degli Organismi di Controllo che operano in Paesi Terzi e che certificano le importazioni verso l'UE comprenda anche il vino biologico.



PRATICHE ENOLOGICHE NON COMPATIBILI CON LA PRODUZIONE BIOLOGICA

Le nuove norme di attuazione vietano le seguenti pratiche per i vini biologici:

**CONCENTRAZIONE
PARZIALE ATTRAVERSO
IL RAFFREDDAMENTO.**

**TRATTAMENTO
CON SCAMBIATORI
DI CATIONI** per garantire la
stabilizzazione tartarica del vino.


**ELIMINAZIONE
DELL'ANIDRIDE SOLFOROSA**
con procedimenti fisici.

**TRATTAMENTO
PER ELETTRODIALISI**
per garantire la stabilizzazione
tartarica del vino.

**TUTTI I NUOVI EVENTUALI
METODI FISICI AMMESSI
NEL REGOLAMENTO
DELEGATO (UE) 2019/934**
sono vietati se non sono presenti
nel Regolamento (UE) N. 2018/848*.

**DEALCOLIZZAZIONE
PARZIALE DEL VINO.**

* Nei trattamenti termici la temperatura non deve superare i 75°C e la dimensione dei pori per centrifugazione e filtrazione non deve essere inferiore a 0,2 micrometri (Parte VI, art. 3, comma 3.3).



LE REGOLE DEL BIOLOGICO

UTILIZZO DEGLI ADDITIVI.

Il Regolamento (UE) N. 2018/848 e s.m.i. e il Regolamento (UE) 2021/1165, stabiliscono il **campo di applicazione, i prodotti e le sostanze che possono essere impiegate nella vinificazione e le pratiche enologiche consentite.**

Sono ammessi tutti i prodotti e tutte le sostanze di **origine naturale**: vegetale, microbiologica (a condizione che siano non OGM) e minerale. La preferenza dovrebbe essere data all'uso di **additivi e coadiuvanti tecnologici derivati da materie prime biologiche.**

La Commissione può autorizzare l'**utilizzo di taluni prodotti e sostanze nella produzione biologica, includendo i prodotti e le sostanze autorizzati in elenchi ristretti, quando non sono disponibili prodotti o sostanze alternativi autorizzati.**

I prodotti e le sostanze in questione **devono trovarsi in natura e possono aver subito soltanto processi meccanici, fisici, biologici, enzimatici o microbici.**

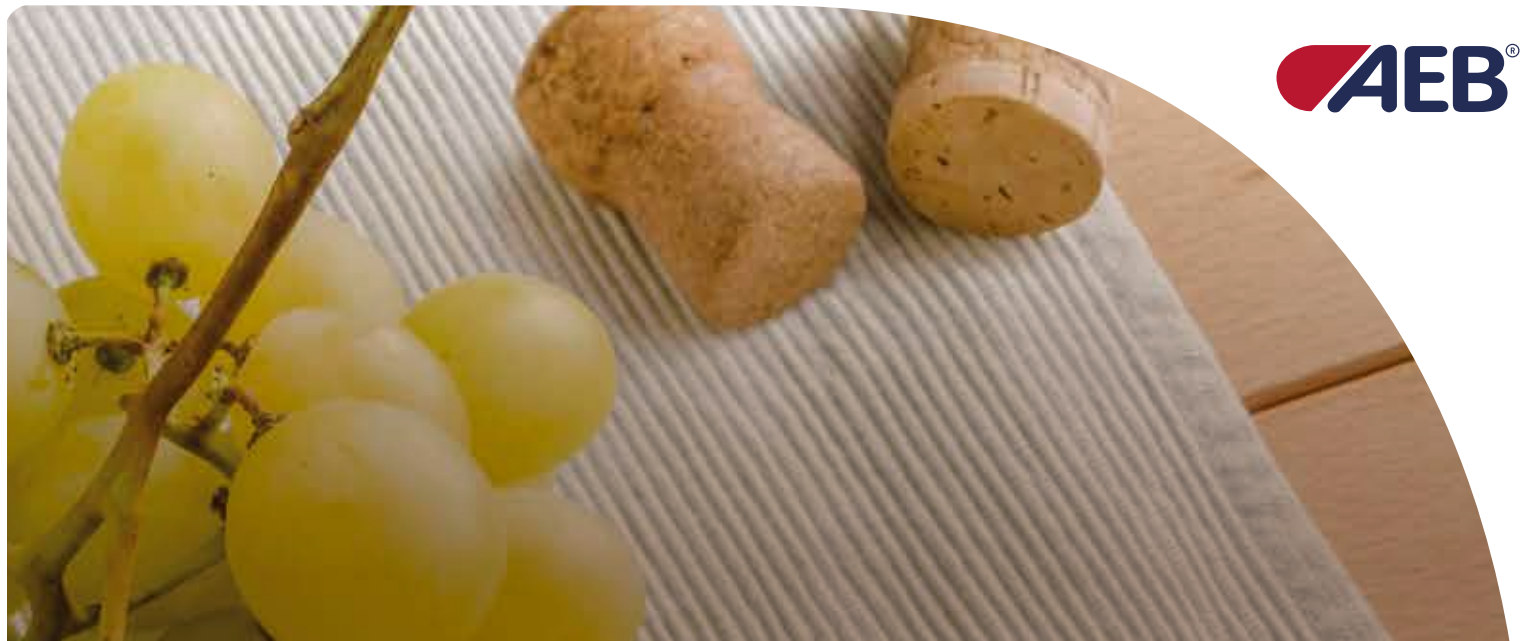
Di seguito alcune delle sostanze che devono essere costituite da materie prime biologiche, se disponibili: **gelatina, proteine vegetali ottenute da frumento o piselli, colla di pesce, albumina d'uovo, tannini, gomma d'acacia (gomma arabica) e ceppi di lievito.**

Le sostanze potenzialmente pericolose, gli additivi non essenziali e sintetici sono vietati o, se non esiste un'alternativa, limitati.

LIMITAZIONI ALL'IMPIEGO DEI SOLFITI

Come detto sopra ci sono molte sostanze ammesse nel vino convenzionale che non sono consentite per il biologico. **Gli esperti hanno condotto lunghe discussioni e difficili negoziati per concordare un regime di limitazioni circa l'uso dei solfiti per la produzione di vino biologico.**





TIPO DI VINO Categorie come nel Regolamento CE N. 606/2009	LIMITI DI SO ₂ REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/934, parte B	LIMITI DI SO ₂ Regolamento (UE) 2021/1165	RIDUZIONE DI SO ₂ Nel vino biologico	
			Assoluto	Relativo (%)
VINI ROSSI				
Zucchero residuo* <5g/L	150 mg/L	100 mg/L - zucchero residuo* <2g/L	- 50 mg/L	- 33%
		120 mg/L- zucchero residuo* >2g/L e <5g/L	- 30 mg/L	- 20%
Zucchero residuo* ≥5g/L	200 mg/L	170 mg/L	- 30 mg/L	- 15%
VINI BIANCHI & ROSÉ				
Zucchero residuo* <5g/L	200 mg/L	150 mg/L - zucchero residuo* <2g/L	- 50 mg/L	- 25%
		120 mg/L- zucchero residuo* >2g/L e <5g/L	- 30 mg/L	- 15%
Zucchero residuo* ≥5g/L	250 mg/L	220 mg/L	- 30 mg/L	- 12%
VINI SPECIALI				
Paragrafo 2 c	300 mg/L	270 mg/L	- 30 mg/L	- 10%
Paragrafo 2 d	350 mg/L	320 mg/L	- 30 mg/L	- 8,6%
Paragrafo 2 e	400 mg/L	370 mg/L	- 30 mg/L	- 7,5%
Paragrafo 4 - condizioni metereologiche	+50 mg/L	(la stessa CMO + 50 mg/L)		
VINI LIQUOROSI				
Zucchero residuo* <5g/L	150 mg/L	120 mg/L	- 30 mg/L	- 20%
Zucchero residuo* ≥5g/L	200 mg/L	170 mg/L	- 30 mg/L	- 15%
VINI SPUMANTI				
Paragrafo 1a - vini spumanti di qualità	185 mg/L	155 mg/L	- 30 mg/L	- 16%
Paragrafo 1b - altri vini spumanti	235 mg/L	205 mg/L		
Paragrafo 2 - condizioni metereologiche	+40 mg/L	(la stessa CMO + 40 mg/L)		

* Zucchero residuo = somma di glucosio e fruttosio (REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/934, parte B).

PRODOTTI AEB CERTIFICATI BIO

ARABINOL® BIO L & BIO D

Gomme arabiche biologiche certificate.

Arabinol Bio D è una gomma arabica con potere rotatorio destrogiro con molecole di dimensioni superiori a 500 Kd, mentre Arabinol Bio L ha potere rotatorio levogiro e si caratterizza per le molecole con dimensioni superiori a 3000 Kd. Entrambi gli Arabinol sono istantaneamente solubili e prodotti secondo le normative biologiche, raffinati e microgranulati. Favoriscono la morbidezza dei vini interagendo con le sensazioni tattili del gusto, e hanno un'azione protettiva sulla sostanza colorante dei vini rossi, mantenendoli stabili nel tempo. Sono inoltre efficaci anticasse, in quanto impediscono la formazione di colloidali rameici, ferrici e proteici.



AUXILIA®

Scorze di lieviti per vini derivati da uve molto mature o da mosti molto limpidi.

Auxilia è ideale per la produzione dei vini di base per la prise de mousse. Migliora i finali di fermentazioni difficili e diminuisce l'insorgenza dell'acidità volatile dei lieviti. Migliora inoltre la fermentabilità delle basi spumante assorbendo gli inibitori di fermentazione. Questo prodotto si presenta neutro dal punto di vista gustativo ed è in grado di facilitare la maturazione su fecce.



PRODOTTI AEB CERTIFICATI BIO



AUXILIA® AROME

Autolisato certificato biologico per mosti per la preparazione dei vini base e la presa di spuma.

Auxilia Arome è un nutriente adatto alla fermentazione primaria dei vini base, composto da autolisati certificati biologici.

La sua azione consente di ridurre lo stress a carico del lievito, con la conseguente diminuzione della produzione di acidità volatile. Migliora inoltre la fermentescibilità dei vini grazie alla presenza di amminoacidi.

Neutro da un punto vista del gusto, Auxilia Arome può essere impiegato sia per la preparazione dei mosti che dei vini base per gli spumanti.



LEVULIA® ALCOMENO

Lievito basso convertitore di zuccheri.

Il ceppo selezionato per Levulia Alcomeno è il *Lachancea thermotolerans*.

Le sue caratteristiche incidono sull'aspetto organolettico dei vini ottenuti e hanno un grande impatto sui valori analitici per il bassissimo indice di conversione tra zucchero e alcol e per l'aumento dell'acidità totale dovuto all'alta produzione di acido lattico.

Levulia Alcomeno è il lievito ideale per la fermentazione di uve sovramaturate o provenienti da zone molto calde, con bassa acidità totale. Il profilo organolettico e le note aromatiche che si avvertono sono legate alla varietà.



Consulta il sito www.aeb-group.com alla sezione **ENOLOGIA BIO/NOP** per conoscere i prodotti enologici compatibili per la produzione di vini biologici e/o "made with...".



PRODOTTI AEB CERTIFICATI BIO

LEVULIA® PROBIOS

LSA biologico e specifico per l'elaborazione di vini spumanti eleganti.

Levulia Probios è un ceppo di lievito biologico, isolato e selezionato in Champagne. È stato testato e convalidato dal CIVC (*Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*). Utilizzato durante la fermentazione alcolica, Levulia Probios assicura il consumo di tutti gli zuccheri, oltreché una bassa produzione di acidità volatile e di schiuma. In presa di spuma garantisce una buona ripresa della fermentazione e una buona resistenza all'alcol; è inoltre adatto alla moltiplicazione per pied de cuve. Questo lievito trova impiego anche nei vini bianchi fermi: le sue attitudini fermentative garantiscono l'ottenimento di vini asciutti, fini e aromatici, rispettando il terroir e la tipicità varietale, e limitando la diffusione della flora indigena indesiderabile. Nei vini rossi fermi, invece, mostra una buona resistenza alla SO₂, in caso di macerazione con SO₂, e una buona capacità di moltiplicazione dei lieviti, che limita le deviazioni dell'acetato di etile.



PRIMAFLORA® VB BIO & VR BIO

Il nuovo concetto di protezione microbiologica dei mosti.

Sono due formulati specifici per la bio-protezione dei mosti: VB BIO è ideale per i mosti bianchi e rosati, mentre VR BIO è specificatamente studiato per i mosti rossi. Contengono un ceppo non-*Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, specie presente naturalmente sulle uve.

I prodotti Primaflora contribuiscono alla complessità gustativa ed aromatica dei vini.

Sono in grado di limitare la combinazione della SO₂ alla fine della fermentazione ed impediscono la selezione dei ceppi resistenti alla SO₂. Contribuiscono infine a conservare la purezza di espressione del territorio, preservando i sistemi enzimatici naturali e limitando le estrazioni di cattivi sapori erbacei.



PRODOTTI AEB CERTIFICATI BIO



PROTAN BIO Q

Tannino biologico, proantocianidinico ottenuto da Quebracho per vinificazione e affinamento.

È il primo tannino certificato biologico di Quebracho.

La sua peculiarità consiste nella capacità di legarsi direttamente agli antociani e ai tannini nell'uva attraverso un processo di polimerizzazione. Inoltre, aggiunto già in fase di ammostamento, sottrae all'azione dell'ossigeno i composti polifenolici presenti nella buccia e negli acini. Protan Bio Q è un prodotto pensato per tutte le cantine e può essere aggiunto in abbinamento ai tannini ellagici Ellagitan e ai derivati di legno Boisélevage.

Garantisce ottimi risultati nella stabilizzazione del colore durante le fasi iniziali di ammostamento dell'uva. Contribuisce all'ottenimento di vini più longevi, con una struttura tannica equilibrata, preservando ed esaltando il patrimonio polifenolico e aromatico dell'uva.



TUTTI I PRODOTTI AEB CERTIFICATI PER LA PRODUZIONE BIOLOGICA:



Non contengono OGM



Sono privi di allergeni



Sono da considerarsi compatibili non solo per la produzione di vini biologici ma anche per quella "made with...", in conformità al regolamento NOP (National Organic Program) del dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti (USDA).

Il presente materiale si intende a titolo informativo ed è da considerarsi aggiornato rispetto alle normative esplicitate sullo stesso.

Il presente materiale potrebbe essere soggetto a modifiche legate a variazioni legislative emanate successivamente alla presente versione.

AEB SPA - Via Vittorio Arici, 104
S. Polo - 25134 Brescia (Italia)
Tel: +39 030 23071
info@aeb-group.com

aeb-group.com



Referenza: LINEA_BIOLOGICA_AEB_DEP_IT_5220824