



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

L'acidification des moûts et vins biologiques en Champagne

En agriculture biologique sont uniquement autorisés :

- L'acide tartrique (forme L)
- L'acide lactique (forme L)

Ces deux acides peuvent être ajoutés sur le moût ou le vin fini.

Remarques :

La forme L est la seule que l'on retrouve dans le vivant pour ces deux acides.

Dans le cadre de la certification DEMETER c'est uniquement l'acide tartrique qui est autorisé (dans la limite de 1,5 g/L, avec comptabilisation de l'acidification comme une intervention).

L'acide lactique n'est pas autorisé dans le cadre de la certification NOP.

Conditions d'utilisation :

Les deux produits s'utilisent pour acidifier sur moûts, vins en fermentation, ou vins finis. Pour les modes d'emploi (dilution, dose d'emploi ...), se référer à la fiche technique du produit utilisé. Les produits peuvent être utilisés conjointement, attention à la dose maximale utilisable (exprimée en g/L d'acide tartrique).

Point œnologique :

D'un point de vue organoleptique, l'acide tartrique a tendance à assécher les bouches, avec un caractère assez vif. Privilégier les ajouts en fermentation, qui viennent fortement nuancer et limiter les impacts évoqués précédemment. Pour un ajout sur vin fini, la réalisation d'essai sur table avec dégustation en amont est à privilégier, afin d'éviter une modification du profil organoleptique.

L'impact sur le pH et l'acidité totale est important. On considère, en théorie, qu'un ajout à 100 g/hL d'acide tartrique permet d'augmenter l'acidité totale de 0,65 g/L H_2SO_4 , avec une diminution de 0,1 à 0,3 point de pH.

Concernant l'acide lactique, celui-ci est plus doux, vient amener de la rondeur, et ne précipite pas (contrairement à l'acide tartrique). Environ 1 g/L d'acide lactique permet de rehausser l'acidité de 0,8 g/L (exprimée en acide tartrique).

L'impact sur le pH est beaucoup plus faible que pour l'acide tartrique.

Dans le cadre d'un ajout conjoint, réaliser des essais sur table pour s'assurer de la bonne adéquation du profil recherché.

Réglementation en vigueur et traçabilité :

Le règlement UE n°2021/2117 modifie les dispositions du règlement UE 1308/2013 (OCM). Désormais, l'acidification et la désacidification sont possibles partout. Attention l'acidification et l'enrichissement (sauf dérogation), s'excluent mutuellement. De même l'acidification et la désacidification d'un même produit s'exclut mutuellement.

Les produits (moûts, moûts en fermentation, vins finis) peuvent être acidifiés dans la limite maximale de 400 g/hL (soit 4 g/L exprimés en acide tartrique) :

- Ajout d'acide tartrique à la concentration maximale de 4 g/L, avec fragmentation des ajouts.
- Ajout d'acide lactique à la concentration maximale de 4,8 g/L, avec fragmentation des ajouts.

Ajout de 1,5 g/L (au maximum) sur moût et 2,5 g/L sur vin fini, exprimé en g/L d'acide tartrique.

L'ajout d'acide organique conduit à réaliser une déclaration sur le site des douanes. Cette déclaration d'intention doit être réalisée au plus tard 48h après l'ajout réalisé, et est valable pour l'ensemble de la campagne. L'ajout doit aussi être indiqué dans le cahier des caves, permettant d'identifier la cuve, ainsi que le lot ayant subi l'acidification.

La nouvelle réglementation UE 2021/2117 du 02/12/2021 sur l'étiquetage des vins stipule que tous les ajouts effectués dans les moûts et les vins doivent être portés à la connaissance des consommateurs. L'acide tartrique, ainsi que l'acide lactique, sont des additifs régulateurs d'acidité (règlement UE 2019/934) et doivent donc apparaître sur la liste des ingrédients.

Pour information :

Acide lactique : code E270

Acide tartrique : code E334