

Elaboración del vino ecológico vs convencional

barrica y conservación convencional

añadido de sulfitos para conservación

ecológico

oxidación controlada de forma natural

sólo los sulfitos que aporta la uva naturalmente

fermentación convencional:

levaduras y bacterias artificiales, histaminas, las levaduras naturales no han podido sobrevivir a los químicos

ecológico

levaduras naturales presentes en la piel de la uva

no se permiten ni levaduras artificiales ni aditivos mejoradores
clarificación con legúminas

cultivo de la uva convencional

se permite el uso de sustancias químicas que dejan restos en la uva

ecológico

sin pesticidas, fungicidas ni herbicidas

respeto por el entorno convencional

producción extensiva y se permite el uso de productos químicos que

- empobrecen la tierra
- daña el entorno

ecológico

viticultor asume que forma parte de un ecosistema:

- favorece la biodiversidad
- respeta el equilibrio natural

