

Merkblatt Kellerwirtschaft / Weinbereitung

Version 1.1.2006

Sehr geehrte Winzerin, sehr geehrter Winzer

Wir möchten Ihnen dabei behilflich sein, einen tadellosen Wein nach Bio Suisse Richtlinien herzustellen. Dazu haben wir unsere wichtigsten Weisungen für Sie zusammengefasst. Bitte lesen Sie auch unsere «Zusammenfassung der Bio Suisse Richtlinien für Betriebe im Ausland» sorgfältig durch. Wir hoffen, dass Sie dank diesen zwei Unterlagen die Bio Suisse Anerkennung erhalten werden und wünschen Ihnen alles Gute im Rebberg und im Keller.

1. Zugelassene Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen und Verarbeitungshilfsstoffe

Bitte entnehmen Sie der folgenden Liste die Stoffe, die Sie für die Weinbereitung benutzen dürfen. Beachten Sie, dass KEINE anderen Stoffe erlaubt sind.

a) Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismenkulturen:
 - Reinzuchthefer*
 - Bakterien-Starterkulturen*: zur Initialisierung des Säureabbaus
- Zusatzstoffe:
 - SO₂ rein, flüssig oder 5 % wässrige Lösung und Kaliummetabisulfit [E224].

Gesamt SO ₂ :	- Restzuckergehalt <5 g/l	120 mg/l
	- Restzuckergehalt >5 g/l	170 mg/l
 - Freies SO₂:

	- Restzuckergehalt <5 g/l	30 mg/l
	- Restzuckergehalt >5 g/l	40 mg/l
 - L-Weinsäure [E 334]* und Metaweinsäure [E 353]*: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
 - Inertgase [N₂, CO₂, O₂, Ar]
- Verarbeitungshilfsstoffe (Zusätze zum Traubenmost sowie Schönungs- und Weinbehandlungsmittel):
 - Calciumcarbonat
 - Pektinasen*
 - Hühnereiweiss
 - Hausenblase fest
 - Speisegelatine
 - Kasein
 - Weinhefe: aus Bio Suisse anerkannten Betrieben
 - Magermilch
 - Schwefel: nur für Fassbehandlung

* Kritische Zutat betreffend Gentechnologie: Bestätigung bezüglich GVO-Freiheit mit Formular der Bio Suisse: Das Formular muss dem Gesuch auf Bio Suisse Anerkennung beigelegt werden.

- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)
- Ammoniumphosphat für Schaumwein: max. 0.3g/l
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

b) Diese Zutaten müssen von Bio Suisse anerkannten Betrieben stammen:

- Trauben
- Wein
- Traubensaft
- Traubenmostkonzentrat
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

c) Diese Zutaten müssen zertifiziert biologisch sein:

- Zucker

2. Verarbeitungsverfahren

Nur diese Verarbeitungsverfahren sind erlaubt:

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren
- Maischeerhitzung (deklarationspflichtig)
- Schönung
- Klärung
- Filtration
- Vakuumverdampfung, Umkehrosmose (beim Einsatz dieser beiden Verfahren zur Aufkonzentrierung des Traubenmostes ist die zusätzliche Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig.)

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch die Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat um maximal 1.25 Volumenprozent (entspricht 2.5 kg Saccharose pro hl Traubenmost) erhöht werden. Ausgenommen davon sind Weine aus Lambrusca-Trauben und Schaumweine, deren natürlicher Alkoholgehalt um maximal 2 Volumenprozent (entspricht 4 kg/hl) erhöht werden darf.

3. Deklaration

Siehe separates Merkblatt „Deklaration der Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien“. Eine Maischeerwärmung über 50°C ist auf dem Wein zu deklarieren.

4. Rebberg / Weinbau

Siehe separates Merkblatt „Zusammenfassung der Bio Suisse Richtlinien“.