



Merkblatt für Bio Suisse anerkannte Erzeuger, Verarbeiter und Händler im Ausland

## Merkblatt Kellerwirtschaft / Weinbereitung Version 7.4.2011

### 1. Zugelassene Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen und Verarbeitungshilfsstoffe

Die folgende Liste enthält die Stoffe, die für die Weinbereitung verwendet werden dürfen. Es sind KEINE anderen Stoffe erlaubt.

#### a) Diese Zutaten müssen von Bio Suisse anerkannten Betrieben stammen:

- Trauben
- Wein
- Traubensaft
- Traubenmostkonzentrat
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

#### b) Diese Zutaten müssen zertifiziert biologisch sein:

- Kasein
- Speisegelatine
- Zucker

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 Labrusca-Trauben und Schaumweine, deren natürlicher Alkoholgehalt um maximal 2 Volumenprozent (entspricht 4 kg/hl) erhöht werden darf.

#### c) Zusatzstoffe, Kulturen und Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismenkulturen:
  - Reinzuchtheefe\*
  - Bakterien-Starterkulturen\*: zur Initialisierung des Säureabbaus
- Zusatzstoffe:
  - SO<sub>2</sub> rein und als wässrige Lösung
  - Kaliummetabisulfit [E 224]

Gesamt SO <sub>2</sub>	Restzuckergehalt < 5g/l	120 mg/l
	Restzuckergehalt > 5g/l	170 mg/l
- L(+)- Weinsäure [E 334]\*: aus Trauben gewonnen
- Technische Gase: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar
- Verarbeitungshilfsstoffe (Zusätze zum Traubenmost sowie Schönungs- und Weinbehandlungsmittel):
  - Calciumcarbonat
  - Kaliumhydrogentartrat (Reinweinstein)
  - Kupfersulfat
  - Pektinasen\*
  - Hühnereiweiss (Bioqualität)
  - Hausenblase fest
  - Weinhefe: aus Bio Suisse anerkannten Betrieben
  - Magermilch (Bioqualität)
  - Schwefel: nur für Fassbehandlung

- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle (nur für Most)
  - Perlit
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)
- Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat) für Schaumwein max. 0,3 g/l
- Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat): wenn Formolzahl < 14, max. Dosierung 0,5 g/l

**Nicht zugelassen: betriebsfremde, zugekaufte Tannine**

## **2. Verarbeitungsverfahren**

Nur diese Verarbeitungsverfahren sind erlaubt:

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren
- Maischeerhitzung bis 65°C
- Schönung
- Klärung
- Filtration
- Vakuumverdampfung, Umkehrosiose (beim Einsatz dieser beiden Verfahren zur Aufkonzentrierung des Traubenmostes ist die zusätzliche Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig.)

**Nicht zugelassen: Nano- und Ultrafiltration**

## **3. Weinbau**

Siehe separates Merkblatt „Zusammenfassung der Bio Suisse Richtlinien für Betriebe im Ausland“ (<http://www.bio-suisse.ch/de/importexport3.php>)

\* Kritische Zutat betreffend Gentechnologie: Verpflichtungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der EU-BioV. Bestätigung bezüglich GVO-Freiheit mit Formular der Bio Suisse: [www.biosuisse.ch/media/de/pdf2003/gvo\\_zusicherungserklaerung.pdf](http://www.biosuisse.ch/media/de/pdf2003/gvo_zusicherungserklaerung.pdf) beilegen.