

Herstellung von Bio-Wein

entsprechend der aktuell gültigen Bio-Verordnung.

Für die Herstellung von Bio-Wein gelten die Bestimmungen der aktuellen Bio-Verordnung. Die durchgeführten Maßnahmen bei der Most- und Weinbereitung inklusive der eingesetzten Behandlungsmittel müssen dokumentiert werden.

Folgende önologische Verfahren sind erlaubt:

Verfahren/Prozesse/Behandlungen	Einschränkungen
Thermische Behandlung	Nicht über 75°C
Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe	Porengröße nichtunter 0,2 Mikrometer
Teilweise Konzentrierung durch Kälte	Verboten
Entschwefelung durch physikalische Verfahren	Verboten
Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung des Weins	Verboten
Teilweise Entalkoholisierung von Wein	Verboten
Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung des Weins	verboten

Erlaubte Stoffe für die Herstellung von Bio-Wein:

Bezeichnung	Kennnummer	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Luft		
Gasförmiger Sauerstoff	E948	
Agron	E938	Darf nicht zum Durchperlen verwendet werden.
Stickstoff	E941	
Kohlendioxid	E290	
Eichenholzstücke		
Weinsäure (L(+)-	E334	
Milchsäure	E270	

Infoblatt – Herstellung von Bio-Wein_LW

Bezeichnung	Kennnummer	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Kalium-L(+)-tartrat	E336(ii)	
Kaliumbicarbonat	E501(ii)	
Calciumcarbonat	E170	
Calciumsulfat	E516	
Schwefeldioxid	E220	Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe a der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 100 mg/l bei einem Restzuckerhalt unter 2 g/l nicht übersteigen. Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weiß- und Roséwein gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2019/934 150 mg/l bei einem Restzuckerhalt unter 2 g/l nicht übersteigen. Bei allen anderen Weinen wird der gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 geltende maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.
Kaliumbisulfit	E228	
Kaliummetabisulfit („Kaliumpyrosulfit“)	E224	
L-Ascorbinsäure	E300	
Önologische Holzkohle		
Diammoniumhydrogenphosphat	E342	
Thiaminhydrochlorid		
Hefeautolysate		
Heferinden		
Inaktivierte Hefen		
Speisegelatine		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Weizenprotein		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Erbsenprotein		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Kartoffelprotein		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Hausenblase		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Casein		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Kaliumcaseinate		

Infoblatt – Herstellung von Bio-Wein_LW

Bezeichnung	Kennnummer	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Eieralbumin		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Bentonit	E558	
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	E551	
Tannine		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Aus Aspergillus niger gewonnenes Chitosan		
Hefeproteinextrakte		Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Kaliumalginat	E402	
Kaliumhydrogentartrat	E336(i)	
Zitronensäure	E330	
Metaweinsäure	E353	
Gummiarabikum	E414	Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangsstoffen
Hefe-Mannoproteine		
Pectinlyasen		Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Pectinmethylesterase		Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Polygalacturonase		Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Hemicellulase		Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Cellulase		Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Hefen zur Weinbereitung		Für die individuellen Hefestämme: wenn verfügbar ökologisch/biologisch
Milchsäurebakterien		
Kupfercitrat		
Aleppokiefernharz		
Weinhefen		Nur aus ökologischer/biologischer Produktion