

Auszug aus den Bio Suisse Richtlinien

## Wein und Schaumwein

### 1. Verarbeitungsverfahren<sup>1</sup>

Nur diese Verarbeitungsverfahren sind erlaubt:

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren
- Maischeerhitzung bis 65°C
- Schönung
- Klärung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse nicht kleiner als: 0,2 Mikrometer)
- Aufkonzentration des Traubenmostes mittels Vakuumverdampfung (beim Einsatz dieses Verfahrens zur Aufkonzentrierung des Traubenmostes ist die zusätzliche Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig.)
- Thermoregulierung der Fässer und des Kellers

*Nicht zugelassen: Nano- und Ultrafiltration*

### 2. Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Kap. 3 oder Kap. 4 aufgeführt sind, müssen in Knospe-, bzw. BIOSUISSE ORGANIC Qualität eingesetzt werden.
- Traubensaft, Traubenmostkonzentrat, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat und Zucker (Inland: Knospe-Qualität, Ausland: Bioqualität) dürfen zugegeben werden.

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.

Für Schaumweine: Erlaubte Erhöhung beträgt 1,25 Volumenprozent, Schaumbildung inbegriffen.

### 3. Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfstoffe (CH-Bio, EU-Bio der gleichwertige Qualität)

- Hühnereiweiss (Inland: Knospe-Qualität, Ausland: Bioqualität)
- Magermilch (Inland: Knospe-Qualität, Ausland: Bioqualität)
- Weinhefe als Schönungsmittel (Inland: Knospe-Qualität, Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben)
- Albumin
- Kasein
- Speisegelatine

### 4. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfstoffe (max. 5%)

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangstoffen gewonnen)
- Kartoffelprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangstoffen gewonnen)

<sup>1</sup> Die Weinbereitung untersteht einer obligatorischen Kellerkontrolle.

## 5. Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- **Mikroorganismen:**
  - Reinzuchthefer<sup>x</sup> (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  - Inaktivierte Hefe<sup>x</sup> (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen) nur wenn der Aminosäuren-Gehalt des Traubensaftes unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung
  - Heferinde<sup>x</sup> (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen) nur wenn der Aminosäuren-Gehalt des Traubensaftes unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung
  - Hefeautolysat<sup>x</sup> (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen) nur wenn der Aminosäuren-Gehalt des Traubensaftes unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung
  - Bakterien-Starterkulturen<sup>x</sup> (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  
- **Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe:**
  - Pektinasen<sup>x</sup>
  - Aktivkohle (nur für Most)
  - Bentonite
  - Reines Chitosan aus *Aspergillus niger* gewonnen (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  - Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat): wenn Traubensaft einen Wert von unter 100 mg/l NH<sub>4</sub> hat, zugelassen ist eine Dosierung bis der Traubensaft einen Wert von 100 mg/l NH<sub>4</sub> aufweist (max. Dosierung 0,5 g/l)
  - Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat) für Schaumwein max. 0,3 g/l)
  - Calciumcarbonat (CaCO<sub>3</sub>)
  - Kaliumbicarbonat (KHCO<sub>3</sub>)
  - Kaliumhydrogentartrat (Reinweinstein)
  - L(+)-Weinsäure [E 334]<sup>x</sup>: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl)
  - Technische Gase: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar und SO<sub>x</sub> (durch Verbrennung von Schwefel)
  
- **Konservierungsstoffe:**
  - Kaliummetabisulfit [E 224]
  - Kaliumbisulfit [E228]
  - SO<sub>2</sub> [E 220] rein und als wässrige Lösung Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt:

Restzuckergehalt	< 2 g/l	2–5 g/l	> 5 g/l	>50 g/l
Weisswein	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l mit Botrytis 250 mg/l ohne Botrytis
Rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l mit Botrytis 250 mg/l ohne Botrytis
Rotwein	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l mit Botrytis 250 mg/l ohne Botrytis

- **Filtrationshilfsmittel:**
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Perlit
- **Bei Spezialweinen gilt die BioV/EU-BioV**

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