

Auszug aus den Bio Suisse Richtlinien

## Wein und Schaumwein

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

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren(56)
- 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 Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig).
- Thermoregulation der Fässer und des Kellers

*Nicht zugelassen: Nano- und Ultrafiltration*

### 2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 11.2.3, Seite 260 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 11.2.4, Seite 260 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Traubensaft, Traubenmostkonzentrat, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Zucker (Inland: Knospe- Qualität; Ausland: Bio-Qualität) 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 Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Weinhefe als Schönungsmittel (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben)
- Albumin
- Kasein
- Speisegelatine

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

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Kartoffelprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen 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)
- Heferinde<sup>x</sup> (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Hefeautolysat<sup>x</sup> (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- 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): 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
- Siliciumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl)
- Technische Gase: N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, Ar (darf nicht zum Durchperlen verwendet werden) und SO<sup>x</sup> (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