

Auszug aus den Bio Suisse Richtlinien

Wein und Schaumwein

1. Verarbeitungsverfahren¹

Nur diese Verarbeitungsverfahren sind erlaubt:

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren
- Maischeerhitzung bis 65°C
- Schönung
- Klärung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse mind. 0,2 Mikrometer)
- Vakuumverdampfung, Umkehrosmose (beim Einsatz dieser beiden Verfahren zur Aufkonzentrierung des Traubenmostes ist die zusätzliche Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig.)
- Kühlung zur Weinsteinentfernung

Nicht zugelassen: Nano- und Ultrafiltration

2. Zutaten

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

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.

3. Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder 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)
- Kasein
- Speisegelatine

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

- Inaktivierte Hefe*: wenn Formolzahl <14
- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangstoffen gewonnen)

¹ Die Weinbereitung untersteht einer obligatorischen Kellerkontrolle.

5. Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

▪ Mikroorganismen:

- Reinzuchtheefe* (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Bakterien-Starterkulturen* (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

▪ Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe:

- Pektinasen*
- Aktivkohle (nur für Most)
- Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat): wenn Formolzahl < 14, max. Dosierung 0,5 g/l
- Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat) für Schaumwein max. 0,3 g/l
- Calciumcarbonat
- Kaliumhydrogentartrat (Reinweinstein)
- L(+)- Weinsäure [E 334] *: aus Trauben gewonnen
- Kupfersulfat (bis 31.Juli 2015)
- Hausenblase fest
- Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl)
- Schwefel: nur für Fassbehandlung
- Technische Gase: N₂, CO₂, O₂, Ar

▪ Konservierungsstoffe:

- Kaliummetabisulfit [E224]
 - SO₂ [E 220] rein und als wässrige Lösung
- Gesamt SO₂-Gehalt:

Restzuckergehalt	< 2g/l	2-5g/l	>5g/l
Weisswein	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Rotwein	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l

▪ Filtrationshilfsmittel:

- Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
- Kieselgur
- Bentonite
- Perlit

▪ Bei Spezialweinen gilt die BioV/Eu-BioV

Nicht zugelassen: betriebsfremde, zugekauft Tannine

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