

## **Hinweise zur Öko-Weinbereitung VO (EU) 2018/848 und 2021/1165**

Der Sulfid-Gehalt ist für Weine aus ökologischem Anbau beschränkt. Es gelten die Gesamtschwefeldioxidgehalte zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch.

<b>Weinkategorie</b>	<b>SO<sub>2</sub>-Grenzwert</b>
Rotwein < 2 g/l RZ	100 mg/l
Rotwein > 2 g/l und < 5 g/l RZ	120 mg/l
Rotwein ≥ 5 g/l RZ	170 mg/l
Weiß- und Roséwein < 2 g/l RZ	150 mg/l
Weiß- und Roséwein > 2 g/l und < 5 g/l RZ	170 mg/l
Weiß- und Roséwein ≥ 5 g/l RZ	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l RZ	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l RZ	320 mg/l
Beerenauslese, TBA, Eiswein ≥ 5 g/l RZ	370 mg/l
Likörwein < 5 g/l RZ	120 mg/l
Likörwein > 5 g/l RZ	170 mg/l
Qualitätsschaumwein	155 mg/l
Übrige Schaumweine	205 mg/l

RZ = Restzucker (Fructose + Glucose)

Witterungsbedingte Erhöhung bei Festsetzung durch die zuständige Behörde: 50 mg/l (40 mg/l bei Likör- und Schaumweine)

### **Verbotene oenologischen Verfahren**

- teilweise Konzentrierung durch Kälte
- teilweise Entalkoholisierung
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse
- Behandlung mit Kationenaustauschern

### **Zugelassene oenologische Verfahren**

- Umkehrosmose
- Thermische Behandlungen (nur bis 75 °C; auch für z.B. Maischeerhitzung!)
- Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe (Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer)
- Anwendung von Ionenaustauschharzen

### **Laut Anhang V Teil D der VO (EU) 2021/1165 zugelassene Stoffe (ohne Gewähr!)**

- Luft
- gasförmiger Sauerstoff
- Stickstoff
- Kohlendioxid
- Argon (darf nicht zum Durchperlen verwendet werden)
- Eichenholzstücke
- Weinsäure (L(+)-)
- Milchsäure
- Kalium-L(+)-tatarat



Beate Fader, Frederik Heller

E-Mail : [beate.fader@dlr.rlp.de](mailto:beate.fader@dlr.rlp.de) [frederik.heller@dlr.rlp.de](mailto:frederik.heller@dlr.rlp.de)

- Kaliumbicarbonat
- Calciumcarbonat
- Calciumsulfat: nur für vino generoso, Spanien) Schwefeldioxid
- Kaliumbisulfit
- Kaliummetabisulfit
- L-Ascorbinsäure
- Önologische Holzkohle (Aktivkohle)
- Diammoniumhydrogenphosphat
- Thiaminhydrochlorid
- Hefeautolysate
- Heferinden
- inaktivierte Hefe
- Speisegelatine<sup>2</sup>
- Pflanzenproteine (Weizen, Erbsen, Kartoffel)<sup>2</sup>
- Hausenblase<sup>2</sup>
- Kasein<sup>2</sup>
- Kaliumkaseinat
- Eiweiß (Albumin)<sup>2</sup>
- Bentonit
- Siliziumdioxid (Kieselöl)
- Tannine<sup>2</sup>
- Chitosan (aus *Aspergillus niger*)
- Hefeproteinextrakte<sup>2</sup>
- Kaliumalginat
- Kaliumbitrat
- Citronensäure
- Metaweinsäure
- Gummiarabicum<sup>2</sup>
- Hefe-Mannoproteine
- Pectinlyasen<sup>3</sup>
- Pectinmethylesterase<sup>3</sup>
- Polygalacturonase<sup>3</sup>
- Hemicellulase<sup>3</sup>
- Cellulase<sup>3</sup>
- Hefen<sup>1</sup>
- Milchsäurebakterien
- Kupfercitrat
- Aleppokiefernharz (nur in Griechenland!)
- Weinhefen (nur aus ökologischer/ biologischer Produktion)

<sup>1</sup> Für die individuellen Hefestämme: wenn verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

<sup>2</sup> Zusatz- und Behandlungsmittel müssen, sofern verfügbar, ökologischer Herkunft sein

<sup>3</sup> Nur für önologische Zwecke bei der Klärung

Bei Hefen zur Weinbereitung bezieht sich die Verfügbarkeit auf den jeweils gewünschten individuellen Hefestamm, d.h. wenn z.B. die Hefe VB1 eingesetzt werden soll, kann dieser Hefestamm aus konventioneller Herstellung verwendet werden. **Wenn es den gewünschten Hefestamm allerdings in Öko-Qualität gibt (z.B. Lalvin EC1118 konventionell und Öko), dann muss die „Öko-Hefe“ eingesetzt werden.** Für „Weinhefen“ (z.B. als Hefeschönung) gilt jedoch „nur aus ökologischer Produktion“.

#### **Laut Anhang V Teil A Abschnitt A2 der VO (EU) 2021/1165 zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe (ohne Gewähr!)**

- Cellulose
- Kieselgur
- Perlit