



# Richtlinie für Wein und Sekt

1. Geltungsbereich.....	2
2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung .....	2
3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung.....	2
3.1. Aromen.....	2
3.2. Wasser und Salz .....	2
3.3. Kulturen und Mikroorganismen .....	2
3.4. Lebensmittelzusatzstoffe .....	2
3.5. Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine .....	2
4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe .....	2
5. Zulässige Verarbeitungsverfahren .....	3
6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren.....	3
7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen .....	3
8. Reinigung und Desinfektion .....	4
9. Reststoff- und Abwasserbehandlung .....	4

Gültig ab März 2017

Die allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Biokreis e.V. sind in jedem Fall zusätzlich einzuhalten.

## 1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören: Traubensaft (einschließlich Traubenmost), konzentrierter Traubensaft, Wein aus frischen Weintrauben, Tresterweine, Weintrub, Traubentrester und Weinessig.

## 2. Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Wein entsprechen (Richtlinien Allgemeine Verarbeitung).

- Zur Anreicherung zusätzlich:
  - Saccharose (kristallisierter Rübenzucker), vorzugsweise aus ökologischem Anbau
  - Traubenmostkonzentrat und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat aus ökologischem Anbau

## 3. Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

### 3.1 Aromen

Der Einsatz von Aromen ist nicht gestattet.

### 3.2 Wasser und Salz

- Trinkwasser

### 3.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

- Hefe, Trockenhefe, Reinzuchthefer
- Unverdünnte, frische Hefe aus ökologischer Erzeugung
- Milchsäurebakterien
- Pektolytische Enzyme, depepsidasefrei
- Betaglucanase

### 3.4 Lebensmittelzusatzstoffe

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht gestattet.

### 3.5 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

*Förderung der Hefebildung:*

- Thiamin
- Hefenährsalze
- Hefezellwandpräparate

## 4. Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlensäure
- Stickstoff
- Calciumcarbonat (kohlensaurer Kalk)
- Kaliumbicarbonat (Kaliumhydrogencarbonat)

- Weinsäure (Malitexverfahren)
- Kaliumbitartrat

#### *Klärung und Geschmacksschönung:*

- Speisegelatine
- Hausenblase
- Kasein und Kaliumkaseinate
- Hühnereier-Eiweiß und Eiklar (ökologische Erzeugung)
- Eisenarme Bentonite
- Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl)
- Kieselgur
- Tannin
- Aktivkohle
- Zellulose als Filterhilfe
- Kupfersulfat
- Zitronensäure (Stabilisierung von Eisen)

#### **5. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

- Zentrifugieren und Filtrieren
- Thermische Behandlung
- Kältebehandlung
- Belüftung

#### **6. Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

- Anreichern der Süßreserve
- Stummschwefeln der Süßreserve

Grundsätzlich wird die Vermeidung von rohstoff- und energieintensiven Verfahren angestrebt.

#### **7. Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

##### *Glas:*

- Der Betrieb ist verpflichtet, Leergut zurückzunehmen und einer Wiederbefüllung zuzuführen.
- Ziel ist die Einführung eines Mehrwegsystems.

##### *Kapsel:*

- Um Abfall zu vermeiden, sollte eine Kapsel nicht verwendet werden.

##### *Karton:*

- Neukauf von Styroporverpackungen ist verboten.
- Bei Kunststoffverpackungen soll PE verwendet werden.

##### *Klebebänder:*

- Es wird nachdrücklich empfohlen, keine PVC-Klebebänder zu verwenden.

##### *Verschlüsse:*

- Die Verwendung von Naturkorken wird empfohlen. Sie dürfen nicht mit Chlor behandelt werden.

##### *Etiketten:*

- Der Verzicht auf schwermetallhaltige Papiere und Farben wird empfohlen.

##### *Steingut*

## 8. Reinigung und Desinfektion

Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist deren Umweltverträglichkeit zu beachten. Vor dem Einsatz dieser Mittel soll auf Wasser-, Dampf- und mechanische Reinigung zurückgegriffen werden.

### Erlaubte Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Weinsäure
- Wasserstoffperoxid (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)
- Schweflige Säure (Fasskonservierung, Flaschenfüllung)
- Ozon
- Natronlauge
- Kalilauge
- Schmierseife
- Alkohol
- Tenside

### Verbotene Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- Alle chlorhaltigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind verboten.

## 9. Reststoff- und Abwasserbehandlung

Alle in der Verarbeitung anfallenden organischen Rückstände und Abwässer sind so aufzubereiten und zu behandeln, dass sie zu keiner Belastung der Umwelt führen. Trester, Hefe und Schönungstrub sind als organische Dünger in den Betriebskreislauf zurückzuführen.