

Weinbereitung

Bio-Wein Herstellung

Seit 01. August 2012 ist die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 203/2012 zur Regelung der Herstellung von Bio-Wein in Kraft.

Folgende önologische Verfahren sind erlaubt:

- ✓ Thermische Behandlung bis maximal 70 °C
 - ✓ Zentrifugierung und Filtern bei einer Porengröße von mindestens 0,2 Mikrometer
- Vor dem 01.08.2015 prüft die EU-Kommission weitere Einschränkungen oder eine schrittweise Abschaffung folgender Verfahren:

- Thermische Behandlung
- Verwendung von Ionenaustauscherharzen bei der Herstellung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat
- Anwendung von Umkehrosmose als Anreicherungsverfahren

Bei der Herstellung von Bio-Wein sind verboten:

- Teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung
- Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung
- Teilweise Entalkoholisierung

Most- und Weinbehandlung - folgende Stoffe sind erlaubt:

- ✓ Zur Anreicherung: Saccharose (Zucker) und Traubenmostkonzentrat – müssen aus biologischer Landwirtschaft stammen
- ✓ Hefen (+)
- ✓ Zur Förderung der Hefebildung können Diammoniumphosphat und Thiaminiumdichlorhydrat eingesetzt werden.
- ✓ Der maximale Gesamtschwefelgehalt ist bei Bio-Wein begrenzt: Bei Rotwein mit weniger als 2g/l Restzucker bei 100mg/l. Bei Weiß- und Roséweinen mit weniger als 2g/l Restzucker bei 150mg/l.
Bei allen anderen Weinen ist eine Reduktion um 30 mg/l gegenüber den konventionellen Grenzwerten vorgeschrieben.
Bei extremen Witterungsverhältnissen kann die Behörde eine Ausnahme für höhere Gesamtschwefelgehalte erteilen.
- ✓ Zur Klärung können Speisegelatine*, Hausenblase*, Eialbumin*, Kasein, Siliziumdioxid, Bentonit, pektolytische Enzyme eingesetzt werden.
- ✓ Kupfersulfat und Kupfercitrat zur Bockserbehandlung; Kupfersulfat ist bis 31.07.2015 erlaubt.
- ✓ Calciumcarbonat, neutrales Kaliumtartrat und Kaliumbicarbonat zur Entsäuerung
- ✓ Aktivkohle, Milchsäurebakterien, Ascorbinsäure und Citronensäure
- ✓ Zur Belüftung / Sauerstoffanreicherung: Luft, Sauerstoff, Stickstoff und Kohlendioxid
- ✓ Perlit, Zellulose und Kieselgur als Filtrierhilfsstoffe

Kennzeichnung - wie sind diese Weine zu kennzeichnen?

Mit der Regelung ist eine genaue Dokumentation aller bei der Most- und Weinbereitung durchgeführten Maßnahmen inklusive der eingesetzten Behandlungsmittel verbunden.

Weine des Jahrganges 2011 und älter

Falls Weine aus Bio-Trauben vorhanden sind, können sie unbegrenzt als „Wein aus Bio-Trauben“ gekennzeichnet werden. Das **EU-Bio-Logo darf nicht verwendet werden**, jedoch ist die Codenummer der Bio-Kontrollstelle (**AT-BIO-902**) **verpflichtend**. Weinbestände aus den vergangenen Jahren, für

die nachgewiesen wird, dass sie entsprechend der Bio-Verordnung hergestellt wurden, dürfen als Bio-Wein bezeichnet und mit dem EU-Bio-Logo, Codenummer und Herkunftsangabe etikettiert werden.

Weine ab Jahrgang 2012

Ab der Lese 2012 müssen Weine entsprechend der neuen Regelung erzeugt und als Bio-Wein mit EU-Bio-Logo, Codenummer der Kontrollstelle und Herkunftsnachweis gekennzeichnet werden.



AT-BIO-902
Österreich-Landwirtschaft

Wein aus Trauben aus der Umstellung

Auch bei Weinen aus Trauben aus der Umstellung ist die neue Verarbeitungsregelung einzuhalten. Sie können dann mit dem Umstellungshinweis „Wein aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“ gekennzeichnet werden, wenn sie nicht mit Zucker angereichert werden. Das **EU-Bio-Logo darf jedoch nicht verwendet** werden, **die Codenummer der Kontrollstelle ist verpflichtend**.