

Erlaubte Hilfsstoffe bei der Wein-Kelterung

Wie viele und welche Stoffe bei der Produktion der Trauben eingesetzt werden, ist immer wieder Thema in den Medien. Manchmal ist es auch für Laien ersichtlich, ob etwa zwischen den Reihen Herbizide gespritzt wurden oder nicht. Was hingegen danach bei der Vinifizierung passiert, ist in der Öffentlichkeit weitgehend unbekannt. Vision Landwirtschaft hat recherchiert, welche Stoffe in welchem System oder Label eingesetzt werden dürfen, und die Vorschriften miteinander verglichen. Als Inspiration führen wir auf, welche Hilfsstoffe [Roland Lenz vom Weingut Lenz](#) braucht, um den «[Cerowein](#)» zu keltern: keine.

Tabelle: Vergleich der erlaubten Hilfsstoffe bei der Wein-Kelterung nach Produktionssystem

Arbeitsschritte (Auswahl)	Konventionelle Vinifizierung	Biologische Vinifizierung	Vinifizierung nach Delinat-Richtlinien¹	«Cerowein» Weingut Lenz
Anreicherung	Zucker um den Alkoholgehalt um max. 4.0 Vol.% zu erhöhen	Zucker um den Alkoholgehalt um max. 1.25 Vol.% zu erhöhen	Zucker um den Alkoholgehalt um max. 1 Vol.% zu erhöhen	Kein Zuckerzusatz
Alkoholische Gärung	Ammoniumbisulfit, Ammoniumsulfat, Bakterien-Starterkulturen, Diammoniumphosphat, Dichlorhydrat, mikrokristalline Cellulose, Reinzuchtheife, Thiaminium-Dichlorhydrat, Hefeautolysat	Bio-Reinzuchtheife, Bakterien-Starterkulturen	Reinzuchtheife, pektolytische Enzyme (mit 3 Schnecken untersagt)	Keine Hefezugabe
Konservierung	Ammoniumbisulfit, Ascorbinsäure, Carboxymethylcellulose, Dimethyldicarbonat, Gummi arabicum, Hefe-Mannoproteine, Kaliumbisulfit,	Kaliummetabisulfit, Schwefeldioxid je nach Restzuckergehalt 120 mg/l - 170 mg/l	Kaliummetabisulfit, Schwefeldioxid je nach Restzuckergehalt und Delinat-Qualitätsstufe 80 mg/l - 180 mg/l	Keine Zugabe von Sulfiten

¹ Delinat hat 3 Qualitätsstufen (gekennzeichnet mit 1, 2 oder 3 Schnecken). Je mehr Schnecken, desto weniger Hilfsmittel sind erlaubt.

	Kaliumdisulfit², Kaliumhexacyanoferrat, Kaliummetabisulfit, Kaliumsorbit, Kalziumbisulfit, Kalziumsulfid, Metaweinsäure, Natriumbisulfit, Natriumdisulfit³, Natriumsulfid⁴, Schwefeldioxid⁵			
Weinstabilisierung	Kaliumhydrogentartrat, Polyvinylimidazol-, Polyvinylpyrrolidon- Copolymeren, Tannin, Zitronensäure	Kaliumhydrogentartrat	Kaltstabilisierung, Zeit	Stabilisierung durch natürlichen Witterungsverlauf
Klärungs- & Schönungs- mittel	Albumin, Aktivkohle, Ammoniumphosphat, Bakterienkulturen, Bentonit, Calciumbentonit, Calciumcarbonat, Chitin- Glucan und Chitosan, Eiweissalbumin Gelatine,	Aktivkohle, Ammoniumphosphat, Bentonit, Calciumcarbonat, Eiweissalbumin, Gelatine, Hausenblase, Kasein, Kupfersulfat, Magermilch, Mikrobielle Pektinasen, Perlit,	Asbestfreie Zellulose- Filterschichten, Bentonit, Gummi arabicum (mit 2 und 3 Schnecken untersagt), Hefesatz, Kieselgur, Perlit, Siliciumdioxid, vegetabile Aktivkohle,	Keine Zugabe von Schönungsmitteln

² Durch übermäßigen Konsum oder durch Fehlen eines körpereigenen Enzyms, das den Abbau von Kaliumdisulfit (E 224) unterstützt, können möglicherweise Allergien, Bauchschmerzen, Durchfall, Erbrechen, Kopfschmerzen, Nies- und Schnupfenanfälle, Kreislaufzusammenbrüche, Darmprobleme und Übelkeit hervorgerufen werden. (Quelle: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

³ Die Folgen eines übermäßigen Konsums von Natriumdisulfit (E223) können Bauchschmerzen, Durchfall, Erbrechen, Kopfschmerzen, Darmprobleme und Übelkeit sein. Menschen mit einer Sulfid Unverträglichkeit oder direkten Allergien können Probleme durch E223 bekommen z.B. Sulfidasthma. (Quelle: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

⁴ Natriumsulfid (E 221) kann ähnlich wie Schwefeldioxid Übelkeit, Erbrechen, Durchfälle und entzündliche Darmprobleme hervorrufen, was vor allem Allergiker betrifft. (Quelle: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

⁵ Schwefeldioxid (E220) steht im Verdacht, entzündliche Darmerkrankungen und Schäden an der Darmschleimhaut auszulösen. Ausserdem wurden vereinzelt bei Allergikern auch gefährliche anaphylaktische Schocks bekannt. Bei sensiblen Personen kann E220 zu Übelkeit, Durchfall, Erbrechen, Anschwellen der Atemwege, Bronchienverengung (Sulfidasthma) Hautausschlägen oder zu Niesanfällen führen. (Quelle: <https://www.zusatzstoffe-liste.de>)

	Glucane, Gummi arabicum, Hausenblase, Hefeproteinextrakte, Hühnereiweiss, Kaliumbentonit, Kaliumhexacyanoferrat, Kaliumbitartrat, Kaliumhydrogentartrat, Kaliumkaseinat, Kaliumalginat, Kalziumalginat, Kalziumphytat, Kalziumtartrat, Kaolinerde, Kasein, Kieselöl, Kupfercitrat, Kupfersulfat, Magermilch, Milchsäurebakterien, Mikrobielle Pektinasen, Perlit, pflanzliche Eiweisse, Polyvinylpyrrolidon, Siliciumdioxid, Tannin, Urease	Siliciumdioxid	vegetabiler Gelatineersatz (mit 3 Schnecken untersagt*), Tannin (mit 3 Schnecken untersagt)	
Ansäuern und Entsäuern	Calciumcarbonat, Doppelkalziumsalz, Kaliumbicarbonat, Kaliumtartrat, Kaliumsorbat, Kalziumtartrat, L(+)-Weinsäure, Lysozym	Calciumcarbonat, Weinsäure, L(+)-Weinsäure	Calciumcarbonat (mit 3 Schnecken untersagt), Weinsäure (mit 3 Schnecken untersagt)	Keine Säurenregulation
Hilfsstoffe bei Abfüllung	Argon, Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff	Argon Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff	Argon, Kohlendioxid, Sauerstoff, Stickstoff	Keine

Quellen: Richtlinien Bio Suisse für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten vom 1.1.2018; Bio Suisse Zusatzstoffmittelliste vom 28.2.2017, Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. 5. 2017); Anbau und Verarbeitungsrichtlinien Delinat 2017; Richtlinien deutsch: https://www.delinat.com/_data/pdf/Richtlinien.pdf

Wir haben nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert, erheben aber keinen Anspruch auf Fehlerfreiheit.