

## Herstellung von Bio-Wein

Für die Herstellung und Deklaration von Bio-Wein und Produkten des Weinsektors gelten die Bestimmungen der EU Bio-Verordnung sowie die allgemein gültigen gesetzlichen Bestimmungen.

**BIO AUSTRIA:** Ziel des biologischen Weinbaus ist, Bio-Weine mit einer hohen sensorischen Qualität zu erzeugen, die sich durch Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit auszeichnen. Rohstoff- und energieintensive Verfahren sind zu vermeiden. Organische Stoffe, die in der Weinbereitung in großen Mengen anfallen, müssen in die Kulturen rückgeführt werden. Abwässer dürfen zu keiner Umweltbelastung führen.

Bei den erlaubten Verfahren, Prozessen und Behandlungen gelten für Bio-Weine folgende Einschränkungen:

Verfahren/Prozess/Behandlung	Einschränkung
Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe	Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer
Thermische Behandlung	nicht über 75° C
Anwendung von Ionenaustauscharzen	BIO AUSTRIA: verboten
Teilweise Konzentrierung durch Kälte	verboten
Entschwefelung durch physikalische Verfahren	verboten
Weinstabilisierung durch Elektrodialyse und Kationenaustauscher	verboten
Teilweise Entalkoholisierung	verboten
Nach dem 1.8.2010 eingeführte Verfahren, Prozesse und Behandlungen	verboten

## Erlaubte Stoffe für die Herstellung von Bio-Wein

Wein darf aus frischen Weintrauben oder Traubenmost aus biologischem Anbau und mit Zusatz von Bio-Zucker, Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder bio-rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (Bio-RTK) hergestellt werden.

**BIO AUSTRIA:** Österreichischer Bio-Rübenzucker, bei Nichtverfügbarkeit ist der Einsatz von Bio-Zucker aus anderen Ländern zulässig. Bio-Traubendicksaftkonzentrat und bio-rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (Bio-RTK) sind nicht erlaubt!

In der folgenden Tabelle sind die erlaubten Stoffe für die Herstellung von Bio-Wein sowie die Einschränkungen dazu angeführt.

Erzeugnisse/Stoffe	Kennnummer	Verfahren/Prozess/Behandlung	Besondere Bedingungen/Einschränkungen
Luft			
Gasförmiger Sauerstoff	E 948		
Argon	E 938		Darf nicht zum Durchperlen verwendet werden.
Stickstoff	E 941		
Kohlendioxid	E 290		
Eichenholzstücke		Verwendung	BIO AUSTRIA: nicht erlaubt!
Weinsäure (L(+)-)*	E 334	Säureregulierung, Stabilisierung	
Milchsäure*	E 270		
Kalium-L(+)-tartrat*	E 336(ii)	Säureregulierung	
Kaliumbicarbonat	E 501(ii)		

Erzeugnisse/Stoffe	Kennnummer	Verfahren/Prozess/Behandlung	Besondere Bedingungen/Einschränkungen
Calciumcarbonat (Entsäuerungskalk)	E 170	Säureregulierung	
Calciumsulfat	E 516		
Schwefeldioxid	E 220	Konservierung / Antioxidantien	Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei <b>Rotwein</b> gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe a der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.
Kaliumbisulfit	E 228		Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei <b>Weiß- und Roséwein</b> gemäß Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.
Kaliummetabisulfit (Kaliumpyrosulfit)	E 224		Bei allen <b>anderen Weinen</b> wird der gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 geltende maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.
L-Ascorbinsäure*	E 300	Konservierung	
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)		Verwendung	
Diammoniumhydrogenphosphat (DAP)	E 342	Für alkoholische und malolaktische Gärung	
Thiaminhydrochlorid* (Vitamin B1)			
Hefeautolysate*			
Heferinden*			
Inaktivierte Hefen*		Verwendung	
Speisegelatine		Klärung	Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangstoffen
Weizenprotein			
Erbsenprotein			
Kartoffelprotein			
Tannine			
Hefeproteinextrakte*			
Hausenblase		Klärung	Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangstoffen
Casein			BIO AUSTRIA: nicht erlaubt!
Eieralbumin			Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangstoffen
			BIO AUSTRIA: aus biologischer Landwirtschaft
Kaliumcaseinate		Klärung	BIO AUSTRIA: nicht erlaubt!
Bentonit	E 558	Klärung	
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung (z.B. Kieselöl)	E 551		
Kaliumalginat	E 402		

Erzeugnisse/Stoffe	Kennnummer	Verfahren/Prozess/Behandlung	Besondere Bedingungen/Einschränkungen
Chitosan*		Klärung, Korrektur	Aus Aspergillus niger gewonnen
Kaliumhydrogentartrat (Weinstein)	E 336(i)	Stabilisierung	
Zitronensäure*	E 330		
Metaweinsäure*	E353		
Hefe Mannoproteine*			
Gummiarabikum	E 414	Stabilisierung	Wenn verfügbar aus ökologischen/ biologischen Ausgangstoffen BIO AUSTRIA: nicht erlaubt!
Pectinlyasen*	EC 4.2.2.10	Enzyme	Nur für önologische Zwecke bei der Klärung
Pectinmethylesterase*	EC 3.1.1.11		
Polygalacturonase*	EC 3.2.1.15		
Hemicellulase*	EC 3.2.1.78		
Cellulase*	EC 3.2.1.4		
Hefen zur Weinbereitung* (z. B. Reinzuchthefer)		Gärung	Für die individuellen Hefestämme: wenn verfügbar ökologisch/biologisch
Milchsäurebakterien*		Gärung	
Kupfercitrat		Korrektur	
Weinhefen		Verwendung	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion Nur in trockenen Weinen. Frische gesunde und nicht verdünnte Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten. In Mengen von höchstens 5%vol des behandelten Erzeugnisses

\* Bei Produkten, die mit einem \* gekennzeichnet sind, muss eine Zusicherungserklärung zur Gentechnikfreiheit, entsprechend der EU-Bio-Verordnung vorgelegt werden. Sie finden das Formular auf [www.betriebsmittelbewertung.at](http://www.betriebsmittelbewertung.at).

**BIO AUSTRIA:**

**Reinigung und Desinfektion**

Die Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist zur Erzielung eines lagerstabilen und hygienisch einwandfreien Qualitätsproduktes dann sinnvoll, wenn der Einsatz von Wasser, Dampf und der mechanischen Reinigung nicht ausreichend ist. Eine Belastung der Abwässer ist zu vermeiden.

Im Keller sind folgende Reinigungs- und Desinfektionsmittel erlaubt:

- Soda
- Kalilauge
- Essigsäure, Zitronensäure, Weinsäure
- Schmierseife
- Wasserstoffperoxid
- Tenside (98 % abbaubar)
- Natronlauge
- Peressigsäure

**Verpackung**

Die Rücknahme von Leergut muss möglich sein. Es werden Gär- und Lagerbehälter aus Holz, Nirostastahl, Glas-email, neutralem Einbrennlack, Zisternen verfließt oder verglast und aus lebensmittelechtem Kunststoff verwendet. Bei Transport und Versand ist auf Umweltverträglichkeit zu achten.

## Auslobung und Etikettierung

Bei Einhaltung der Richtlinien kann Wein aus Bio-Trauben als Bio-Wein deklariert werden. In diesem Fall muss das Etikett das EU-Bio-Logo sowie die dazugehörigen Angaben zur Herkunft und den Kontrollstellencode enthalten. Das Weingesetz sowie die allgemeinen Etikettierungsvorschriften sind einzuhalten. Mehr Informationen dazu finden Sie auf der Homepage der Bundeskellereiinspektion unter <http://www.bundeskellereiinspektion.at/?entscheid=12>

### Musteretikett



**Wein aus Umstellungstrauben** darf bei Einhaltung der Richtlinien (Monoprodukt, kein Zuckerzusatz) mit folgendem Hinweis vermarktet werden: „Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“. Das EU-Bio-Logo darf in diesem Fall nicht verwendet werden.

Wenn die Bestimmungen zur Herstellung von Bio-Wein nicht eingehalten werden, ist der Wein ohne jeglichen Bio-Hinweis als konventionelles Produkt zu vermarkten.

**BIO AUSTRIA:** Nur Bio-Weine, die auch nach den BIO AUSTRIA-Produktionsrichtlinien hergestellt wurden, dürfen mit dem BIO AUSTRIA-Markenzeichen gekennzeichnet werden. Weitere Informationen zur Kennzeichnung von Bio-Wein finden Sie in unserem Beratungsblatt Herstellung und Kennzeichnung von Bio-Wein, Download unter [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)

*Rechtliche Basis: VO (EU) 2018/848 und Durchführungsverordnungen (EU) 1308/2013, (EU) 2019/934, (EU) 2021/1165 sowie nationale Bestimmungen*