

8.11. Wein, Sekt und Perlwein

8.11.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Wein, Sekt und Schaumwein finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.11.2. Allgemeine Grundlagen

- Grundsätzlich ist für jeden Demeter-Wein eine möglichst schonende Arbeitsweise und die ausschließliche Verwendung von betriebseigenen Zutaten anzustreben. Betriebseigene Hefen sind zu bevorzugen. Maßnahmen, welche die Qualität des Weines herabsetzen können (z. B. die Anwendung von hohem Druck und hohen Temperaturen), sind zu vermeiden. Auf allen Stufen des Prozesses werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich eingesetzt. Primäres Ziel ist, die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten.
- Alle Geräte und Hilfsstoffe, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behälter für die Gärung und Lagerung, dürfen in keiner Weise die Qualität beeinträchtigen oder das Risiko einer Kontaminierung des Saftes oder Weines darstellen. Dies wird durch Verwendung von Stoffen und Geräten in Lebensmittelqualität hinreichend gewährleistet.
- Ziel ist eine *Ernte per Handlese*, Maschinenernte ist aber erlaubt. Trester geht, wenn möglich, zurück in den Weingarten.
- Für alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, sind die folgenden Grundsätze zu beachten:
 - Prozesse, die einen großen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
 - Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
 - Physikalische Methoden sind chemischen vorzuziehen.
 - Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

8.11.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Die Richtlinien sind definiert als Positivliste von Prozessen, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffen. Alle anderen Methoden und Materialien sind bei der Produktion von Demeter-Wein ausgeschlossen. Dessen ungeachtet, um deren striktes Verbot zu unterstreichen, sind die folgenden Prozesse und Materialien als nicht zugelassen aufgeführt:
 - Kaliumhexacyanoferrat
 - Ascorbinsäure, Sorbinsäure
 - PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
 - Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
 - Diammoniumphosphat (DAP)
 - Tannine
- (2) Es sind ausschließlich *Trauben* aus anerkannt Biologisch-dynamischer Erzeugung zu verwenden.
- (3) Zusatz von *Zucker* zur Erhöhung des Alkoholgehaltes ist erlaubt bei max. 1,5 Vol.-% Erhöhung des Alkoholgehaltes. Demeter-Traubensaftkonzentrat, Bio-Traubensaftkonzentrat oder Demeter-Zucker sind zulässig.
- (4) Es dürfen nur *traubeneigene Hefen oder Pied de Cuve* (Demeter oder Bio) eingesetzt werden; Reinzuchthefer sind nur Zulässig bei Gärstockungen (5 Brix – Zucker 50/l – oder weniger) bzw. für die zweite Gärung zur Herstellung von Sekt bzw. Schaumwein.
- (5) Als *Hefenährstoff* sind Demeter- oder Bio-Heferindenzubereitung (GVO-frei) und Thiamin (B1) zugelassen.
- (6) *Milchsäurebakterien* (GVO-frei) können zum Säureabbau zugegeben werden.
- (7) *Kaltstabilisierung* erfolgt mit natürlichem Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung; Kaliumbitartrat ist ebenfalls zugelassen.
- (8) Die *Schönung* erfolgt mit Eialbumin, Kasein sowie Weizen- und Erbsenprotein*. Für die anorganische Schönung kann Bentonit, Aktivkohle, Kieselgur und Sauerstoff (inkl. Micro-OX) eingesetzt werden.
- (9) Die Filtration erfolgt organisch mit Filtern aus Cellulose oder Textilien (ungebleicht und chlorfrei) oder anorganisch mit Kieselgur, Bentonit oder Perlit (Analysen bezüglich Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein).
- (10) *Schwefeldioxid* ist so wenig wie möglich zu verwenden. Die Schwefelung kann erfolgen durch reines Schwefeldioxid (gasförmig oder in Lösung), Kaliumsulfit oder Kaliummetabisulfid. Sprudelnde Schwefeltabletten sind nicht zugelassen.

* Sofern verfügbar aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

Restzucker	Max. Gehalt SO ₂ total [mg/l] nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	
	Weißwein, Sekt, Rosé	Rotwein
< 2 g/l (wg. EU-VO Bio-Wein)	140	100
< 5 g/l	140	100
> 5 g/l	180	140
Dessertwein mit Botrytis	360	360
Dessertwein ohne Botrytis	250	250

- (11) Zum Zweck der *Säureregulation* können Kaliumbicarbonat(KHCO₂), Calciumcarbonat (CaCO₂) und Weinsäure (E334) eingesetzt werden, eine Zugabe ist auf 1,5 g/Liter beschränkt und nur in Jahren, in denen eine Säureregulation gesetzlich zulässig ist.
- (12) Bei der *Abfüllung* können CO₂ und N₂ eingesetzt werden.

8.11.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren Wein, Sekt und Schaumwein

- (1) Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z. B. *Zentrifugenpumpen* oder *Kreiselpumpen* sind für die Anschaffungen (neu oder gebraucht) nicht mehr zulässig. Bestandsschutz ist gewährleistet.
- (2) *Gärbehälter* und Tanks aus Beton-, Holz-, Porzellan-, Edelstahl-, Steinzeug- und Tonbehälter sind zulässig. Plastikgefäße dienen nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung von Wein.
- (3) Eine *Erwärmung der Rotweinmaische* bis max. 35° C ist zulässig; Pasteurisierung ist nicht zugelassen. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- (4) Konzentration des gesamten Mostes einer Charge ist nicht erlaubt. *Technische Alkoholabsenkung* ist nicht zulässig.
- (5) *Verschlüsse* können aus Glas oder Kork bestehen. Schraubverschlüsse, Kronkorken und Kunststoffstopfen sind ebenfalls zulässig. Als *Erstöffnungsgarantie* können Nirosta-, Kunststoff- oder Zinnkapseln, Polcap, Siegellack oder Wachs eingesetzt werden.

8.11.5. Reinigung und Desinfektion

- (1) Die Reinigung der Verarbeitungsgeräte und –räume erfolgt mit Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Trinkwasser.

Die Kennzeichnung von Demeter-Wein ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.