

Dl<sup>in</sup> (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz, MSc

# Herstellung von Bio-Wein

Seit 2012 gibt es auf EU-Ebene kellerwirtschaftliche Richtlinien für die Erzeugung von Bio-Wein. Dadurch wird geregelt, welche der zugelassenen oenologischen Verfahren und Produkte für Bio-Wein zulässig sind. Die Bio-Verbände (BIO AUSTRIA, Demeter) haben im Bereich der kellerwirtschaftlichen Verfahren und Produkte strengere Vorschriften als die EU-Verordnung – für Mitgliedsbetriebe sind die jeweiligen Verbandsvorschriften maßgebend (wenn die Weine unter dem Verbandsmarkenzeichen / Hinweis auf den Verband in Verkehr gebracht werden oder generell für Mitgliedsbetriebe, je nach Verband).

Eine Übersicht über **alle zugelassenen Verfahren und Produkte** findet sich unter <https://www.betriebsmittelbewertung.at/> unter Bio-Richtlinien – Herstellung von Bio-Wein. Bei der Produktsuche ist zu beachten, dass die Listung keineswegs vollständig ist, d.h. es gibt weitere Produkte, die zulässig für Bio-Wein sind, aber nicht gelistet wurden. Bei einigen Produkten kann daher ein Nachfragen beim Hersteller oder der Kontrollstelle notwendig sein.

## Zugelassene Verfahren und Produkte

Zulässig ist die Umkehrosmose, die thermische Behandlung (nicht über 75°C) und die Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe (Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer). Einige Verfahren (die i.A. keine Relevanz haben) sind verboten.

Für die **Aufbesserung** ist der Zusatz von Bio-Zucker, Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder Bio-RTK erlaubt (Verbandsvorschriften weichen davon ab!). Achtung bei Wein, der



als Umstellungsware deklariert werden soll – durch die Vorgabe, dass Umstellungsprodukte Monoprodukte sein müssen (d.h. nur aus einer landwirtschaftlichen Kultur gewonnen werden dürfen), ist die Aufbesserung von Umstellungswein mit Zucker NICHT möglich. Wenn eine Aufbesserung gemacht wird, kann diese entweder mit Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder Bio-RTK erfolgen oder aber es wird mit Zucker angereichert und auf die Auslobung verzichtet.

Die Verwendung von **Reinzuchthefen** (Ausnahmen bei Demeter) ist zulässig; falls von dem verwendeten Hefestamm eine zertifizierte Bio-Hefe verfügbar ist, ist jedoch diese zu verwenden. Andernfalls ist in jedem Fall die Gentechnikfreiheit nachzuweisen (Zusicherungserklärung bei Hersteller/Lieferant erhältlich). Der Nachweis der Gentechnikfreiheit wird genauso für zugelassene Milchsäurebakterien, Enzyme und Säuren (auch für Metaweinsäure) benötigt.

Für die **Hefeernährung** zugelassen sind Hefenährsalze (DAP, Thiamin) und inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und Heferinden, dabei sind die jeweiligen gesetzlichen Grenzwerte zu den Anwendungsmengen einzuhalten und es wird ebenfalls ein Nachweis zur Gentechnikfreiheit benötigt (ausgenommen DAP). Analog

zu den Reinzuchthefen sind diese Produkte für Demeter-Betriebe ebenfalls nicht zulässig.

Weiters sind bei den **zugelassenen Schönungsmitteln** – falls verfügbar – Produkte aus biologischen Ausgangsstoffen zu verwenden (z.B. Bio-Gelatine). Gewisse Schönungsmittel wie z.B. PVPP sind generell verboten; andere sind für Bio Austria Mitglieder eingeschränkt (z.B. Eialbumin) oder nicht (Kasein, Hausenblase) verwendbar. Die Demeter-Richtlinien sind als Positivliste definiert, nur die aufgeführten Produkte und Prozesse dürfen verwendet werden. Einige Produkte, die nach EU-Verordnung und Bio Austria Standard zugelassen sind, sind verboten (z.B. DAP, Gelatine).

Für die Herstellung von **veganen Weinen** (keine Verwendung tierischer Produkte während des Produktionsprozesses) sind mittlerweile zahlreiche Alternativprodukte aus verschiedenen Ausgangsstoffen (Erbsen, Weizen, Kartoffeln) verfügbar. Bei diesen Produkten ist es wichtig, die jeweiligen Anwendungshinweise genau zu beachten. Für die Bezeichnung von veganen Weinen ist folgendes zu beachten: der Begriff „vegan“ mit einer Verkehrsbezeichnung, z.B. „veganer Wein“ oder „veganer Sauvignon blanc“ ist nicht zulässig. Erlaubt ist der Hinweis „Für Veganer geeignet“ oder der Hinweis auf eine Zertifizie-

rung, bspw. durch Bio Austria oder die Vegane Gesellschaft. Bio Austria hat einen freiwilligen Standard „BIO AUSTRIA-Wein/Traubensaft, für Veganer geeignet“ entwickelt. Bei Einhaltung dieses Standards haben Bio Austria Mitglieder die Möglichkeit, das entsprechende Logo zu verwenden (weitere Informationen: [https://www.bio-austria.at/d/bauern/veganer\\_wein/](https://www.bio-austria.at/d/bauern/veganer_wein/)).

Für Bio-Wein gelten tiefere Grenzwerte für den **Schwefel-dioxidgehalt** (vgl. Homepage der Bundeskellereinspektion). Um diese einhalten zu können, ist es natürlich wichtig, bereits beginnend mit der Traubenernte und Verarbeitung entsprechende Maßnahmen zu setzen – rasche und kühle Verarbeitung, „sauberes“ Lesegut, Hefewahl, Berücksichtigung des pH-Wertes, keine zu frühe Abschwefelung, Hefeernährung auch bei Spontangärungen.

Zur Säuerung dürfen Milchsäure und L(+)-Weinsäure verwendet werden. Die generellen Regelungen zur Säuerung wurden durch die Änderungsverordnung (EU) 2021/2117 angepasst, damit ist unter anderem die Ansäuerung generell zulässig.

Für Bio-Betriebe nach EU-Verordnung gibt es keine Vorschriften bei der Weinbereitung im Bereich der Reinigung. Nur für die Urproduktion (d.h. zum Beispiel für Sprüheräte, Leseboxen, Leseimer) gibt es Einschränkungen, welche Reinigungsmittel verwendet werden dürfen. Für Bio Austria- und Demeter-Betriebe gibt es im Gegensatz dazu sowohl für die Urproduktion als auch für die Kellerwirtschaft Vorschriften bezüglich der Reinigung. Eine Auswahl von zugelassenen Reinigungsprodukten ist im Betriebsmittelkatalog aufgeführt bzw. für Demeter ist die Liste in den Kellereirichtlinien des Verbandes enthalten. ■