



# NATURLAND RICHTLINIEN

## VERARBEITUNG

Ergänzung für die Herstellung von Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Weinessig, Rektifizierten Traubenmostkonzentrat/Süßreserve, Likörwein und Edelbränden

Stand 05/2024

## **IX. Verarbeitungsrichtlinien für die Herstellung von Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Weinessig, Rektifizierten Traubenmostkonzentrat/Süßreserve, Likörwein und Edelbränden**

Die Verarbeitungsrichtlinie für Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Weinessig, Rektifizierten Traubenmostkonzentrat/Süßreserve, Likörwein und Edelbränden ist eine Ergänzung zu den Naturland Richtlinien „Verarbeitung - Allgemeiner Teil“ inklusive der Anhänge.

Letztere sind für alle produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien in gleicher Weise bindend und sind deshalb auch bei der Verarbeitung von Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Weinessig, Rektifizierten Traubenmostkonzentrat/Süßreserve, Likörwein und Edelbränden zu beachten.

### **1. Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Produktbereiche:

- Wein
- Perlwein
- Schaumwein
- Fruchtwein
- Weinessig
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat/Süßreserve
- Likörwein
- Edelbrände

### **2. Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs**

Zur Herstellung von Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Weinessig, Rektifizierten Traubenmostkonzentrat/Süßreserve, Likörwein und Edelbränden sind nur Früchte zulässig, die den Zertifizierungsansprüchen der Naturland Prioritätenliste (siehe Teil C. VI. 4.1) entsprechen.

Darüber hinaus gelten folgende Regelungen:

#### **2.1 Önologische Behandlungsmittel**

- Kohlensäure (E 290), Stickstoff (E 941) und Argon (E 938)
- Gereinigte Luft und gasförmiger Sauerstoff
- Schwefeldioxid, Schweflige Säure, Kaliumbisulfit und Kaliummetabisulfit (= Kaliumpyrosulfit) (vgl. Grenzwerte für den Gesamtschwefelgehalt im Endprodukt Wein in Anhang 8)
- Gentechnikfreie Hefe bzw. Trockenhefe
- Inaktivierte Hefen und Hefeautolysate
- Heferindenpräparate, wenn möglich aus ökologischer Erzeugung und in jedem Fall gentechnikfrei
- Unverdünnte, frische Hefe aus ökologischer Erzeugung
- Thiaminium-Dichlorhydrat
- Diammoniumphosphat
- Aktivkohle
- Kupfercitrat
- Zitronensäure (Stabilisierung von Eisen)
- L-Ascorbinsäure
- Pektolytische Enzyme
- Metaweinsäure
- L(+)-Weinsäure
- Milchsäure
- Neutrales Kaliumtartrat (= Kaliumbitartrat, Kaliumhydrogentartrat)
- Milchsäurebakterien, Kaliumbicarbonat, Calciumcarbonat (nur zur Entsäuerung)
- Kaliumalginat
- Gummi arabicum aus ökologischer Erzeugung
- Eichenholzstücke
- Speisegelatine aus ökologischer Erzeugung
- Zellulose
- Perlite
- Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselgel, Kieselsool)
- Kieselgur

Teil D.; IX. Verarbeitungsrichtlinien für die Herstellung von Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Weinessig, Rektifizierten Traubenmostkonzentrat/Süßreserve, Likörwein und Edelbränden

- Hausenblase
- Kasein und Kaliumkaseinate
- Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen, Kartoffeln oder Erbsen (falls verfügbar, aus ökologischer Erzeugung)
- Tannin
- Hühnereiklar aus ökologischer Erzeugung
- Bentonite
- Amylase (nur zur Verwendung bei Obstweinen)
- Chitosan (aus *Aspergillus niger* gewonnen)

Kombinationspräparate dürfen nur angewandt werden, wenn die Einzelkomponenten bekannt und zugelassen sind.

## 2.2 Anreicherung

- Saccharose (kristallisierter Rübenzucker) aus ökologischer Erzeugung
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung

## 3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Die Richtlinien setzen die Einhaltung der für die Kellerwirtschaft erlassenen Gesetze und Verordnungen voraus.

Alle Verfahrensschritte und Behandlungsmaßnahmen bei der Fruchtverarbeitung sowie der Wein-, Perlwein-, Schaumwein-, Fruchtwein-, Weinessig-, Traubenmostkonzentrat-/Süßreserve-, Likörweinbereitung und Edelbranderzeugung sind an folgenden Zielen auszurichten:

- Erzeugung von Produkten höchster Qualität.
- Rohstoff- und energieintensive Verfahren sind zu vermeiden.
- Schweflige Säure ist auf das unabdingbare Maß zu begrenzen.
- Alle Behandlungsstoffe sind zu vermeiden, die in ihrer Herstellung, Anwendung oder Entsorgung bedenklich für die Umwelt und Gesundheit sind.
- Alle in der Verarbeitung anfallenden organischen Reststoffe sind so aufzubereiten und zu behandeln, dass sie zu keiner Belastung der Umwelt führen. Trester, Hefe und Schönungstrub sind als organische Dünger in der Regel in den eigenen Betriebskreislauf zurückzuführen, es sei denn Vorsorgemaßnahmen zur Qualitätssicherung erfordern eine andere Verwertung (z.B. bei ausgelagerten Verarbeitungsschritten).

### 3.1 Nur die im Weiteren aufgeführten Verarbeitungsverfahren dürfen verwendet werden:

- Kurzzeithocherhitzung
- Heißabfüllung von Wein
- Zentrifugieren und Filtrieren (Begrenzung der Porengröße von Membranfilter und Filterkerzen auf 0,2 µm)
- Thermische Behandlung
- Maische und Most temperieren auf 30° C bzw. 70° C
- Vakuum-Verfahren zur Entalkoholisierung
- Süßreservevorbereitung und Einlagerung
- Kältebehandlung (nur zur Weinsteinstabilisierung)
- Belüftung

## 4. Zulässige Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Alle chlorhaltigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind verboten.

Bei Reinigung und Desinfektion ist auf Umweltverträglichkeit besonders zu achten.

Zur Unterstützung von Wasser, Dampf und mechanischen Mitteln sind folgende Mittel zugelassen:

- Peressigsäure, Zitronensäure, Weinsäure
- H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>
- Ozon
- Natronlauge
- Schmierseife
- schwefelige Säure

Teil D.; IX. Verarbeitungsrichtlinien für die Herstellung von Wein, Perlwein, Schaumwein, Fruchtwein, Weinessig, Rektifizierten Traubenmostkonzentrat/Süßreserve, Likörwein und Edelbränden

- Alkohol
- Kalilauge, Tenside

**Anhang 8: Grenzwerte für den Gesamtschwefelgehalt im Endprodukt Wein**

Weinkategorie (gem. EU VO 606/2009)	SO <sub>2</sub> Grenzwert (konventionell)	SO <sub>2</sub> Grenzwerte für Bio-Wein/Öko-Wein
<b>Weiß- und Roséwein</b> [Anhang I B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe b ( <b>Restzucker* &lt; 5 g/l</b> )	200 mg/l	150 mg/l <b>Restzucker &lt; 2 g/l</b> 170 mg/l <b>Restzucker &gt; 2 g/l und &lt; 5 g/l</b>
<b>Weiß- und Roséwein</b> [Anhang I B Abschnitt A Nummer 2 Buch- stabe b ( <b>Restzucker* ≥ 5 g/l</b> )	250 mg/l	220 mg/l
<b>Weine gemäß Anhang I B Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe c</b>  (Liste der Länder, z.B. Spätlese ≥ 5 g/l Restzucker*) Paragraph 2 c Paragraph 2 d Paragraph 2 e Paragraph 4 – Wetter Bedingungen**	300 mg/l 350 mg/l 400 mg/l + 50 mg/l	270 mg/l 320 mg/l 370 mg/l (gleich wie in der CMO + 50 mg/l)
<b>Likörwein</b> [Anhang I B Abschnitt B ( <b>Restzucker* &lt; 5 g/l</b> )	150 mg/l	120 mg/l
<b>Likörwein</b> [Anhang I B Abschnitt B ( <b>Restzucker* ≥ 5 g/l</b> )	200 mg/l	170 mg/l
<b>Sekt &amp; Schaumwein</b> [Anhang I B Abschnitt C Paragraph 1a Paragraph 1b Paragraph 2 – Wetter Bedingungen**	185 mg/l 235 mg/l + 40 mg/l	155 mg/l 205 mg/l + 40 mg/l
<b>Rotwein</b> [Anhang I B Abschnitt A Nummer 1 Buch- stabe a ( <b>Restzucker* &lt; 5 g/l</b> )	150 mg/l	100 mg/l <b>Restzucker &lt; 2 g/l</b> 120 mg/l <b>Restzucker &gt; 2 g/l und &lt; 5 g/l</b>
<b>Rotwein</b> [Anhang I B Abschnitt A Nummer 2 Buch- stabe a ( <b>Restzucker* ≥ 5 g/l</b> )	200 mg/l	170 mg/l
* Restzucker = Summe Glucose und Fruktose ** festgelegt in Artikel 113 (2) von EU VO Nr. 479/2008		



## **Naturland**

Verband für ökologischen Landbau e.V.  
Kleinhaderner Weg 1  
82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0)89-898082 - 0  
Fax +49 (0)89-898082 - 90

[naturland@naturland.de](mailto:naturland@naturland.de)  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

Präsidium: Hubert Heigl\* · Hans Bartelme\* · Peter Warlich\* · Marion Bohner · Frauke Weissang (\* Vorstand i. S. d. § 26 BGB)  
als gemeinnützig anerkannt · Vereinsregister AG München VR10697, Sitz: München · USt-ID-Nr. DE152124581



**Naturland**