

Stand: Juni 2022

Für die BIO-Weinbereitung zugelassene Zusatz- und Behandlungsstoffe

Nr. / Stoffgruppe: Nach Anhangs I, Teil A, Tabelle 2 der Verordnung (EU) 2022/68

Bezeichnung: Nach EU-Öko-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 bzw. Durchführungs-VO (EU) 2021/1165 Anhang V Teil D

Produktname: Name des Schliessmann-Produkts (*BIO-zertifizierte Produkte in grün*)

Nr.	Stoffgruppe / Bezeichnung	E-Nr.	Produktname	Gebindegrößen
1	Säureregulatoren			
1.1	L(+)-Weinsäure	E 334	L(+)-Weinsäure	1 / 25kg
1.3	Milchsäure	E 270	Most-Milchsäure 80%ig	1 / 10 / 20L
1.5	Kaliumbicarbonat	E 501 (ii)	KHC (Kalk zur Feinentsäuerung)	1 / 10 / 25kg
1.6	Calciumcarbonat	E 170	Weinentsäuerungskalk	1 / 5 / 25kg
2	Konservierungsstoffe und Antioxidantien			
2.3	Kaliummetabisulfit	E 224	KALFIT	10 / 50g 1 / 10 / 25kg
			KALFIT flüssig	5,5 / 23kg
			KALFIT-Tabletten	30x6 / 30x15g
2.6	L-Ascorbinsäure	E 300	Ascorbinsäure	1 / 25kg
3	Komplexbildner			
3.1	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	-	Aktivkohle GF	1 / 10kg
		-	Pulverkohle GF	5 / 20kg
4	Aktivatoren für die alkoholische und malolaktische Gärung			
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	E 342	DAP	1 / 5 / 25kg
4.5	Thiaminhydrochlorid	-	Vitamin B1	6g / 100g / 1kg
4.6	Hefeautolysate	-	FermControl Bio	1 / 5kg
4.7	Heferinden	-	ANCHORFERM (incl. Vit. B1) Hefezellwand ClearUp Bio	1 kg 1 kg 1 / 5kg
4.8	Inaktivierte Hefen	-	ANCHOR Nourish (incl. DAP und Vit. B1)	1kg 10kg
5	Klärhilfsstoffe			
5.1	Speisegelatine	-	GLUTA Forte Bio, GELA Flott Bio	1 / 25kg 1 / 25kg
5.3	Erbsenprotein*	-	Erbsenprotein	1 / 10kg
5.4	Kartoffelprotein*	-	Vegefine Kartoffelprotein	1 / 10kg
5.5	Hausenblase*	-	Hausenblase	250 / 500g
5.9	Bentonit	E 558	ALBEX-Bentonit / -Fructonit	1 / 10 / 20kg
5.10	Siliciumdioxid (als Gel oder kolloidale Lösung)	E 551	SILOXOL	1L / 20kg / 130kg
5.12	Tannine*	-	OENO-Tannin, TANNO-Gal, CORPO-Tannin	50 / 250 / 500 / 1000g

6 Stabilisatoren				
6.1	Kaliumhydrogentartrat	E 336(i)	Kristallweinstein	1 / 25kg
6.3	Citronensäure	E 330	Zitronensäure	1 / 25kg
6.4	Tannine*		OENO- / CORPO-Tannine, TANNO-Gal, Quebracho-Tannin SR, ViniTannine	50 / 250 / 500g / 1kg
6.7	Metaweinsäure	E 353	Metaweinsäure	1kg
6.8	Gummiarabicum*	E 414	Gummi arabicum, CORPO-Vin (plus)	1 / 20kg 1 / 10 / 20L
6.10	Hefe-Mannoproteine		Mannoprotein	0,25 / 0,4 / 10kg
7 Enzyme				
7.2	Pectinlyasen	EC 4.2.2.10	NATUZYM WM / WG / CM / Filtration	100g / 10kg
7.3	Pectinmethylesterase	EC 3.1.1.11		
7.4	Polygalacturonase	EC 3.2.1.15		
7.5	Hemicellulase	EC 3.2.1.78		
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4		
9 Gärungsmittel				
9.1	Hefen zur Weinbereitung		ANCHOR-Weinhefen, alle Stämme VitiFerm...Bio Alba Fria, Pinot Alba, Rubino Extra, Esprit, Sauvage	1kg / 100g, einige Stämme in 250g 500g
9.2	Milchsäurebakterien		ANCHOR DUET Soft BSA-Bakterien MaloBacti CN1 / HF2 / AF3	für 25hl für 2,5hl für 25 / 250hl
Filterhilfsstoffe und Eichenholzstücke				
	Zellulose	als inerter Filterhilfsstoff	CS-Cell Trub / 90 / 60 / 20 / 10	1 / 5 / 20kg
	Kieselgur		Kieselgur	1kg
	Eichenholzstücke		Holzchips, -XS, -würfel, -blöcke; Holz-Staves	1kg / 25kg 20 Stck.

)* das konventionelle Produkt ist für Bio-Wein zulässig, falls es nicht aus ökologischer Erzeugung verfügbar ist