

## **Betriebsmittelliste Weinbereitung 2022/2023**

Hilfsstoffe für die Herstellung von  
biologischem Wein in der Schweiz

### **Hinweise für Weintechnolog\*innen und Önolog\*innen**

Diese Liste enthält **Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen** für die Herstellung von Wein, Schaumwein, Obst- und Fruchtwein sowie Honigwein (Met). In der Betriebsmittelliste für die Landwirtschaft finden Sie zusätzlich folgende Produkte, welche ebenfalls von Interesse sein könnten:

- **Dünger:** Kapitel 1 (verpflichtend),
- **Pflanzenschutzmittel:** Kapitel 2 (verpflichtend),
- **Reinigungs- und Desinfektionsmittel:** Kapitel 4 (empfehlend).

Die Online-Suche und ein kostenloser Download der Betriebsmittelliste für die Landwirtschaft stehen zur Verfügung unter: [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch).

### **Hinweise für Firmen**

Anmeldung von Zutaten, Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen für diese Liste: Termine, Tarife und Anmeldeformulare finden Sie auf der vom FiBL betriebenen Website zur Betriebsmittelliste, siehe unten.

Die in der Betriebsmittelliste für die Weinbereitung in der Schweiz aufgeführten Produkte können in Werbematerialien, Produktelisten und auf Etiketten mit folgendem Vermerk bezeichnet werden «gemäss FiBL-Betriebsmittelliste für die biologische Weinbereitung in der Schweiz zugelassen». Die Verwendung des Namens und/oder Logos des FiBL, des Namens und/oder Logos von Bio Suisse sowie des Namens und/oder Logos von Demeter ist nicht gestattet.

Alle Informationen zur Anmeldung neuer Produkte finden Sie unter:

[www.betriebsmittelliste.ch/anmeldung](http://www.betriebsmittelliste.ch/anmeldung)

### **Weitere Informationen zur Betriebsmittelliste Weinbereitung im Internet**

Die wichtigsten Informationen zur Betriebsmittelliste Weinbereitung sind auf dem Portal [www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung](http://www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung) leicht zugänglich. Sie finden dort:

- Die gelayoutete Betriebsmittelliste Weinbereitung
- Die Online-Suche nach Betriebsmitteln für die Weinbereitung
- Links zum Regelwerk der betreffenden Verbände
- Die Aufnahmekriterien für Produkte
- Informationen zur Anmeldung neuer Produkte sowie die Anmeldeformulare

### **Nachträge zur gelayouteten Liste**

Die gelayoutete Betriebsmittelliste Weinbereitung wird einmal jährlich aktualisiert. Produkte, welche in der Zwischenzeit zugelassen wurden, erscheinen in der Online-Suche unter:

[www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung](http://www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung)

## Liebe Bioweintechnolog\*innen und Önolog\*innen

Sie haben die Betriebsmittelliste Weinbereitung 2022/2023 für die Schweiz vor sich. Diese Liste beinhaltet **Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen** für die **Herstellung von Wein, Schaumwein, Obst- und Fruchtw Wein sowie Honigwein (Met)**. Aus Gründen der Benutzer\*innenfreundlichkeit ist die Liste nicht nach diesen Gruppen, sondern nach önologischen Funktionskategorien gegliedert (siehe Inhaltsverzeichnis).

Die Betriebsmittelliste Weinbereitung richtet sich an Bioweintechnolog\*innen und Önolog\*innen in der Schweiz, welche nach einem der folgenden Standards produzieren:

- Schweizerische Bioverordnung, EU Bioverordnung
- Richtlinien von Bio Suisse
- Richtlinien von Demeter Schweiz

Die Liste erscheint erstmalig im Herbst 2022 und wird jährlich aktualisiert.

Die Betriebsmittelliste Weinbereitung wird vom Betriebsmittelteam des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL in Absprache mit den zuständigen Verbänden erstellt und ist Teil der Betriebsmittelliste für die biologische Landwirtschaft. Die Aufnahme eines Produktes in die Betriebsmittelliste ist nicht mit einer Anwendungsempfehlung gleichzusetzen.

Die Betriebsmittelliste Weinbereitung ist nicht bindend. Dies bedeutet, dass bei der Herstellung von biologischen Weinen auch andere Produkte als die hier aufgeführten verwendet werden dürfen. Bei der Verwendung von gelisteten Produkten haben Biowinzer\*innen jedoch die Sicherheit, dass das Produkt von Expert\*innen nach den verschiedenen Standards und auf die entsprechende Zulässigkeit hin geprüft wurde. Diese Liste enthält keine Angaben zu Preisen, Lieferbedingungen und Packungsgrößen. Bitte informieren Sie sich direkt bei den aufgeführten Vertriebsfirmen (siehe Firmenliste).

Allgemeine Fragen zur biologischen Weinbereitung können an das FiBL Weinbauteam gerichtet werden ([teamweinbau@fibl.org](mailto:teamweinbau@fibl.org)).

Die Aufnahmekriterien und weitere Informationen für die Betriebsmittelliste für die Weinbereitung, finden Sie unter folgendem Link: [www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung](http://www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung).

**Die Betriebsmittelliste Weinbereitung wurde in der vorliegenden Form von Bio Suisse und Demeter anerkannt.**

Frick, im September 2022

Das Betriebsmittelteam des FiBL Schweiz

## Impressum

Herausgeber / Vertrieb: Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL  
Postfach, CH-5070 Frick  
Tel. +41 (0)62 865 72 72  
[info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org), [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Autorinnen Ivraïna Brändle und Ursula Kretzschmar, FiBL

Redaktion: Bernhard Speiser und Ania Biasio, FiBL

Durchsicht / Mitarbeit: Markus Blaser, Bio Suisse; Bettina Holenstein und Pascale Buser, Demeter;  
Team Weinbau FiBL; Virginie Leschenne, FiBL

Publikation: Die Betriebsmittelliste Weinbereitung wird ausschliesslich als PDF publiziert.  
Kostenloser Download unter [www.fibl.org/de/shop/1488-bml-weinbereitung](http://www.fibl.org/de/shop/1488-bml-weinbereitung)

Die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen betreffend den Einsatz der aufgeführten Produkte bleiben vorbehalten. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Das FiBL lehnt jede Haftung im Zusammenhang mit dem Einsatz der aufgeführten Mittel ab.

# Inhaltsverzeichnis

<b>I</b>	<b>Vorgaben zum Einsatz der aufgeführten Produkte.....</b>	<b>6</b>
<b>9-10</b>	<b>Produkte für die Weinbereitung.....</b>	<b>9</b>
9-10-2	Filtrationshilfsmittel.....	9
9-10-4	Enzyme für die Weinbereitung.....	9
9-10-5	Hefen für die Weinbereitung.....	9
9-10-6	Hefenährstoffe, Kombipräparate etc.....	12
9-10-8	Klärungsmittel.....	14
9-10-10	Säuerungsmittel, Entsäuerungsmittel.....	15
9-10-11	Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel.....	15
9-10-12	Sonstiges für die Weinbereitung.....	16
	<b>Adressen der Firmen.....</b>	<b>18</b>

Fehlende Kapitel sind derzeit ohne Einträge.

# I. Vorgaben zum Einsatz der aufgeführten Produkte

Diese Liste ist nicht bindend. Das heisst, dass auch andere Produkte verwendet werden dürfen, welche nicht in dieser Liste aufgeführt sind.

Gelistete Produkte sind für jegliche Gebindegrössen zugelassen, solange es sich um das gleiche Produkt handelt und der Produktname identisch ist.

## Richtlinien und gesetzliche Vorgaben

Die in der Liste aufgeführten Produkte erfüllen die Vorgaben für die Herstellung von Traubenwein, Schaumwein, Obst- und Fruchtwein sowie Honigwein (Met) zur Herstellung gemäss Schweizerischer Bioverordnung (BioV), EU Bioverordnung (EU BioV), Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Die Anwendungseinschränkungen der verschiedenen Regelwerke sind bei den einzelnen Produkten in der letzten Spalte aufgeführt.

Eine ergänzende Übersichtstabelle mit den gesetzlichen Vorgaben für die einzelnen Stoffe und Produktkategorien findet sich im Dokument «Aufnahmekriterien», welches auf der Projektwebseite zur Verfügung steht ([www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung](http://www.betriebsmittelliste.ch/weinbereitung)).

Die Bioverordnungen der Schweiz und der EU, sowie die Richtlinien von Bio Suisse und Demeter finden Sie unter <https://bioregelwerk.bioaktuell.ch>.

## Produktkategorien

Wenn sich die Vorgaben für Wein, Schaumwein, Obst- und Fruchtwein sowie Honigwein (Met) unterscheiden, wird die entsprechende Zulassung mit folgendem Vermerk spezifiziert:

TW: Traubenwein

OW: Obstwein

HW: Honigwein

Ist bei den Richtlinien nur ein «Ja» oder «Nein» vermerkt, so gilt dies für alle drei Produktkategorien (TW, OW, HW).

## Spezialvorgaben in Bezug auf die biologische Qualität

Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen, Heferinde, Hefeautolysate und inaktivierte Hefen sollen gemäss BioV / EU BioV und Bio Suisse Richtlinien bevorzugt in biologischer Qualität eingesetzt werden. Aufgrund der aktuellen ungenügenden Verfügbarkeit dieser Stoffe in biologischer Qualität können die Produkte derzeit in biologischer und nicht-biologischer Qualität gleichermassen eingesetzt werden. Dasselbe gilt gemäss BioV für Speisegelatine, Weizenprotein, Erbsenprotein, Kartoffelprotein und Hausenblase (getrocknete Schwimmblase).

Dort wo die ausschliesslich Bioqualität zugelassen ist, ist dies bei den Produkten vermerkt.

## Beispiele für Anwendungseinschränkungen

Für verschiedene Stoffe geben die Bioverordnung, die Richtlinien von Bio Suisse und/oder die Richtlinien von Demeter Anwendungseinschränkungen vor. Beispielhaft werden hier die Anwendungseinschränkungen für Schwefel und Ammoniumdiphosphat dargestellt.

Der Einsatz von Schwefel ist je nach Produktart unterschiedlich geregelt. Es gelten folgende Höchstwerte:

Kategorie mit Restzuckergehalt	Höchstwert Gesamtgehalt SO <sub>2</sub> (mg/l)		
	CH Bio	Bio Suisse	Demeter
Rotwein < 2 g/l	100	100	100
Rotwein 2–5 g/l	120	120	100
Rotwein > 5 g/l	200	170	140
Weisswein / Sekt / Rosé < 2 g/l	150	120	120
Weisswein / Sekt / Rosé 2–5 g/l	170	120	120
Weisswein > 5 g/l	250	170	170
Sekt / Rosé > 5 g/l	250	170	140
Rotwein > 50 g/l (mit Botrytis)	300	300	300
Rotwein > 50 g/l (ohne Botrytis)	300	250	250
Weisswein / Rosé > 50 g/l (mit Botrytis)	300	300	300
Weisswein / Rosé > 50 g/l (ohne Botrytis)	300	250	250
Fruchtwein (inkl. Apfel- und Birnenwein sowie Honigwein) <b>ohne Zuckerzusatz</b>	100	50	50
Apfel- und Birnenwein, mit <b>Zuckerzusatz nach Fermentation</b>	100	100	100

Der Einsatz von Ammoniumdiphosphat ist je nach Produktart unterschiedlich geregelt. Es gelten folgende Höchstwerte:

Kategorie	Maximale Dosierung E 342 (g/l)		
	CH Bio	Bio Suisse	Demeter
Traubenwein	1 g/l	0.5 g/l*	Nicht erlaubt
Schaumwein	0.3 g/l	0.3 g/l	Nicht erlaubt
Obst- und Honigwein	0.3 g/l	0.3 g/l	Nicht erlaubt

\* wenn Traubensaft einen Wert von unter 100 mg/l NH<sub>4</sub> hat; zugelassen ist eine Dosierung bis der Traubensaft einen Wert von 100 mg/l NH<sub>4</sub> erreicht hat.

## 9 Produkte für die Lebensmittelverarbeitung

### 9-10 Produkte für die Weinbereitung

#### 9-10-2 Filtrationshilfsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Elvacard E10	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Elvacard E12	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Elvacard E15	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Elvacard E25	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Elvacard E3	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Elvacard E5	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Elvacard Esuper	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Elvacard Esuper I	Baldinger	Kieselgur	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja

#### 9-10-4 Enzyme für die Weinbereitung

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
FlashZym L	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallzyme HC	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Natuzym WM MG	Baldinger	Pektinasen	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TopZym	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Zephyr	Baldinger	Polygalacturonase, Pektin-lyase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

#### 9-10-5 Hefen für die Weinbereitung

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
1895C	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Fermline Expression	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Gaia	Baldinger	Metschnikowia fructicola	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Ionys WF	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallferm Bio (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Neutrale Betriebsfremde Hefe (Demeter/Bio) nur, wenn die Gärung stecken geblieben ist (max. 5 Brix, d.h. max. 50g Zucker pro Liter oder 21 Oechsle) und zur zweiten Vergärung zur Schaumweinherstellung.
Lalvin 71B	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin BM4x4	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Clos	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin CY3079	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV Blackpearl	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV D254	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV Okay	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV Opale 2.0	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV Sunrose	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin MSB	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin NBC	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Persy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin QA23	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lalvin RC 212	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Rohne 4600	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Sensy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin W15	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Biodiva	Baldinger	Torulaspora delbrueckii	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Flavia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Initia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Laktia	Baldinger	Lachancea thermotolerans	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Sauvy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm 43 Restart	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm CEG	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm HPS	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm PM	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
VitiFerm Vulcano Bio (CH-Bio zertifiziert)	Niederer Schneider	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Neutrale Betriebsfremde Hefe (Demeter/Bio) nur, wenn die Gärung stecken geblieben ist (max. 5 Brix, d.h. max. 50g Zucker pro Liter oder 21 Oechsle) und zur zweiten Vergärung zur Schaumweinherstellung.

## 9-10-6 Hefenährstoffe, Kombipräparate etc.

**Hinweis: Die Bio Suisse Einschränkungen für Traubenwein gelten für Produkte aus Heferinde, inaktivierte Hefe und Hefeautolysat ab 2023 nicht mehr.**

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Bio Yeast Cell Walls (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	Heferinde	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Fermaid E	Baldinger	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Fermaid O	Baldinger	Hefeautolysat	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Fermcontrol Bio (CH-Bio zertifiziert)	Niederer Schneider	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Glutastar	Baldinger	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Go Ferm Protect	Baldinger	Hefeautolysat, inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Go Ferm Protect Evolution	Baldinger	Hefeautolysat, inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
ML Red Boost	Baldinger	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Noblesse	Baldinger	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Opti-mum Red	Baldinger	Hefeautolysat	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Opti-Red	Baldinger	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Optimum White	Baldinger	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Stimula Cabernet	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Chardonnay	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Pinot Noir	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Syrah	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

### 9-10-8 Klärungsmittel

**Hinweis: Die Bio Suisse Einschränkungen für Traubenwein gelten für Produkte aus Heferinde, inaktivierte Hefe und Hefeautolysat ab 2023 nicht mehr.**

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Bio Knospe Eiweisspulver (Knospe zertifiziert)	Hosberg	Hühnereiweiss	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein
ClearUp Bio (CH-Bio zertifiziert)	Niederer Schneider	inaktivierte Hefen	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Gelatine Gluta Forte Bio (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	Gelatine	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

#### 9-10-10 Säuerungsmittel, Entsäuerungsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lalvin 31	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau.
Lalvin Silka	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TR, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau.
Lalvin VP41	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau.
Lalvin VP41 1-step	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> VR, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau.
ML Prime	Baldinger	Lactobacillus plantarum (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau.
Uvaferm Beta	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau.

#### 9-10-11 Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Inodose 2	Baldinger	Kaliummetabisulfit in Tablettenform	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel. <b>Bio Suisse:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel. <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel.
Inodose 5	Baldinger	Kaliummetabisulfit in Tablettenform	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel. <b>Bio Suisse:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel. <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel.
Schweflige Säure 5% (Sumpovin)	Baldinger	SO <sub>2</sub> (wässrige Lösung)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel. <b>Bio Suisse:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel. <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel.

## 9-10-12 Sonstiges für die Weinbereitung

**Hinweis: Die Bio Suisse Einschränkungen für Traubenwein gelten für Produkte aus Heferinde, inaktivierte Hefe und Hefeautolysat ab 2023 nicht mehr.**

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Bactiless	Baldinger	Chitosan, Chitin-Glucan	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nur mit Ausnahmegenehmigung der MSK.
Frischholz-Pailletten ungetoastet, evOak, französische Eiche	Baldinger	Eiche	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7 (EU)2019/934. OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Holzchips französische Eiche, mittlerer Toast	Baldinger	Eiche	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7 (EU)2019/934. OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Holzpailetten FA Blend evOak, Fermentation Blend	Baldinger	Eiche	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7 (EU)2019/934. OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Holzpailetten französische Eiche, mittlerer Toast	Baldinger	Eiche	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7 (EU)2019/934. OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Mannolees	Baldinger	Hefe-Mannoproteine	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Mannolees Blanc	Baldinger	Hefe-Mannoproteine	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
No Brett inside	Baldinger	Chitosan	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Opti'malo Blanc	Baldinger	inaktivierte Hefe	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
Reskue	Baldinger	Heferinde	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, nur wenn der Aminosäure-Gehalt des Traubensafts unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein</p>
RTK Sucraisin MCR	Baldinger	rektifiziertes Traubenmostkonzentrat	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,25% Vol., Schaumbildung inbegriffen. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> Nein</p>
Sucraisin MCR Bio (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	rektifiziertes Traubenmostkonzentrat	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,25% Vol., Schaumbildung inbegriffen. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität. OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> Nein</p>
TruTan VF "Vinification Formula"	Baldinger	Tannin	<p><b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein</p> <p><b>Bio Suisse:</b> Nein</p> <p><b>Demeter Schweiz:</b> Nein</p>

## Adressen der Firmen

Kürzel	Adresse	Telefon, Fax	E-Mail, Internet
Baldinger	Max Baldinger AG Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Schweiz	+41 44 806 80 80	info@baldinger.biz <a href="https://www.baldinger.biz/shop/">https://www.baldinger.biz/shop/</a>
Hosberg	Hosberg AG Neuhofstrasse 12 8630 Rütli, Schweiz	+41 55 251 00 20	info@hosberg.ch <a href="https://hosberg.ch/">https://hosberg.ch/</a>
Niederer Schneider	Niederer Schneider AG Breitenstrasse 16b 8500 Frauenfeld, Schweiz	+41 52 235 24 24	info@n-schneider.ch <a href="https://n-schneider.ch/">https://n-schneider.ch/</a>
Oenoconcept	Oenoconcept.ch Sarl Rte du Verney 20A 1070 Puidoux, Schweiz	+41 79 779 23 62	labo@oenoconcept.ch <a href="https://www.oenoconcept.ch/">https://www.oenoconcept.ch/</a>

