

Betriebsmittelliste Weinbereitung 2025

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 können:

- **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 auf betriebsmittelliste.ch zur Verfügung.

Hinweise für Firmen

Die Termine, Tarife und das Anmeldeformular für die Anmeldung von Zutaten, Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen für diese Liste finden Sie auf der vom FiBL betriebenen Website zur Betriebsmittelliste (siehe Link 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 betriebsmittelliste.ch/anmeldung

Weitere Informationen zur Betriebsmittelliste Weinbereitung im Internet

Die wichtigsten Informationen zur Betriebsmittelliste Weinbereitung sind auf dem Portal betriebsmittelliste.ch/weinbereitung zugänglich. Sie finden dort:

- Die Betriebsmittelliste Weinbereitung zum Download (jährlich aktualisiert)
- Die Online-Suche nach Betriebsmitteln für die Weinbereitung (tagesaktuell)
- Informationen zur Anmeldung neuer Produkte sowie das Anmeldeformular (unter «Anmeldung von Produkten»)
- Die Aufnahmekriterien für Produkte (unter «Anmeldung von Produkten»)



Liebe Bio-Weintechnolog*innen und -Önolog*innen

Sie haben die Betriebsmittelliste Weinbereitung 2025 für die Schweiz vor sich. Diese Liste beinhaltet **Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen** für die **Herstellung von Wein, Schaumwein, Obst- und Fruchtwein sowie Honigwein (Met)**. Für eine gute Nutzbarkeit ist die Liste nicht nach diesen Gruppen, sondern nach önologischen Funktionskategorien gegliedert (siehe Inhaltsverzeichnis Seite 5).

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

- Schweizer Bio-Verordnung
- Richtlinien von Bio Suisse
- Richtlinien von Demeter Schweiz

Die Liste erschien erstmals im Herbst 2022 und wird seither jährlich aktualisiert.

Die Betriebsmittelliste Weinbereitung wird vom Betriebsmittelteam des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL in Absprache mit den zuständigen Bio-Labelorganisationen erstellt. Die Betriebsmittelliste Weinbereitung ist Teil der Betriebsmittelliste für die biologische Landwirtschaft, wird jedoch separat als Kapitel 9 publiziert. Die Aufnahme eines Produktes in die Betriebsmittelliste ist nicht mit einer Anwendungsempfehlung gleichzusetzen.

Die Betriebsmittelliste Weinbereitung ist nicht verbindlich. Es können also auch andere als die in der Liste aufgeführten Produkte bei der Herstellung von Biowein verwendet werden. Bei der Verwendung der gelisteten Produkte haben die Anwender*innen jedoch die Sicherheit, dass diese von Expert*innen nach den verschiedenen Standards und auf die entsprechende Zulässigkeit geprüft wurden. Die Liste enthält keine Angaben zu Preisen, Lieferbedingungen und Packungsgrössen. Diese Informationen sind bei den Vertriebsfirmen erhältlich (siehe Firmenliste Seite 26).

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

Die Aufnahmekriterien und weitere Informationen für die Betriebsmittelliste für die Weinbereitung finden Sie unter betriebsmittelliste.ch/weinbereitung unter «Anmeldung von Produkten».

Wichtige Änderungen, welche nach der Veröffentlichung dieser Liste eintreten, werden auf der Webseite betriebsmittelliste.ch/weinbereitung veröffentlicht. Dies gilt insbesondere, wenn in der Bio-Verordnung oder in den Richtlinien von Bio Suisse oder Demeter per 1.1.2025 Änderungen betreffend die Weinbereitung beschlossen werden sollten.

Frick, im Dezember 2024

Das Betriebsmittelteam des FiBL Schweiz

Impressum

Herausgebende Institution:	Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL Postfach, CH-5070 Frick Tel. +41 (0)62 865 72 72 info.suisse@fibl.org , fibl.org
Autorinnen:	Ivraina Brändle und Nina Lamprecht, FiBL
Redaktion:	Gilles Weidmann und Bernhard Speiser, FiBL
Durchsicht:	Valentin Ladner, Bio Suisse; Marc Meli, Demeter; Team Weinbau FiBL
FiBL Art.-Nr.:	I488
Permalink:	https://orgprints.org/id/eprint/54371/
Empfohlene Zitierweise:	Brändle Ivraina, & Lamprecht Nina (2024). Betriebsmittelliste Weinbereitung 2025. Hilfsstoffe für die Herstellung von biologischem Wein in der Schweiz. Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Frick. Unter: shop.fibl.org > I488
Publikation:	Die Publikation ist als PDF unter shop.fibl.org > I488 kostenlos zum Download verfügbar.
Haftungsausschluss:	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.
Copyright:	© FiBL, 2024 Für detaillierte Copyright-Informationen siehe fibl.org/de/copyright

Inhaltsverzeichnis

I	Vorgaben zum Einsatz der aufgeführten Produkte	6
9-10	Produkte für die Weinbereitung	9
9-10-2	Filtrationshilfsmittel	9
9-10-4	Enzyme für die Weinbereitung	9
9-10-5	Hefen für die Weinbereitung	10
9-10-6	Hefenährstoffe, Kombipräparate etc.	16
9-10-7	Bakterienkulturen für die Weinbereitung	19
9-10-8	Klärungsmittel	21
9-10-9	Stabilisationsmittel	21
9-10-10	Säuerungsmittel, Entsäuerungsmittel	21
9-10-11	Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel	22
9-10-12	Sonstiges für die Weinbereitung	23
	Adressen der Firmen	26

Fehlende Kapitel sind derzeit ohne Einträge.

I. Vorgaben zum Einsatz der aufgeführten Produkte

Diese Liste ist nicht verbindlich. Es dürfen somit auch andere Produkte als die in dieser Liste aufgeführten Produkte verwendet werden. Gelistete Produkte sind für jegliche Gebindegrössen zugelassen, solange es sich um das gleiche Produkt handelt und der Produktname identisch ist.

Gesetzliche und privatrechtliche Grundlagen

Die in dieser Liste aufgeführten Produkte erfüllen die Vorgaben für die Herstellung von Traubenwein, Schaumwein, Obst- und Fruchtwein sowie Honigwein (Met) gemäss der Schweizer Bio-Verordnung (BioV) und den 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 ist im Dokument «Aufnahmekriterien» unter betriebsmittelliste.ch > [Anmeldung](#) zu finden.

Die Bio-Verordnung der Schweiz sowie die Richtlinien von Bio Suisse und Demeter finden Sie auf bioregelwerk.bioaktuell.ch. Eine Übersicht der im Biorebbau und in der Bioweinbereitung zugelassenen Stoffe sowie der in der Bioweinbereitung zugelassenen Verfahrenstechnologien bietet das FiBL Merkblatt «Anforderungen im Bioweinbau» unter shop.fibl.org > [1490](#).

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).

Anforderungen an die Verwendung von Produkten in biologischer Qualität

Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen, Heferinde, Hefeautolysate und inaktivierte Hefen sollen gemäss BioV und Bio Suisse Richtlinien bevorzugt in biologischer Qualität eingesetzt werden. Biozertifizierte Produkte sind in dieser Liste fett markiert. Aufgrund der aktuell ungenügenden Verfügbarkeit dieser Stoffe in biologischer Qualität können die Produkte derzeit in biologischer und nicht-biologischer Qualität gleichermassen eingesetzt werden.

Beispiele für Anwendungseinschränkungen

Für einige Stoffe geben die Schweizer Bio-Verordnung, 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:

	Höchstwert Gesamtgehalt SO₂ (mg/l)		
Kategorie mit Restzuckergehalt	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 / Rosé <2 g/l	150	120	120
Weisswein / Rosé 2–5 g/l	170	120	120
Weisswein / Rosé >5 g/l	250	170	170
Sekt	205	205	170
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) ohne Zuckerzusatz	100	50	50
Apfel- und Birnenwein mit Zuckerzusatz nach Fermentation	100	100	100

* für Ausnahmen bitte EU 2029/334, Anhang 1, Teil B, und EU 2021/1165, Anhang V, Teil D konsultieren

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

	Maximale Dosierung E 342 (g/l)		
Kategorie	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

9 Produkte für die Lebensmittelverarbeitung

9-10 Produkte für die Weinbereitung

9-10-2 Filtrationshilfsmittel

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

9-10-4 Enzyme für die Weinbereitung

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
FlashZym L	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Lallzyme B-620	Baldinger	Polygalacturonase, Hemicellulase, Cellulase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Lallzyme C-Max	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Lallzyme EX-V	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Lallzyme HC	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Lallzyme MMX	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Natuzym WM MG	Baldinger	Pektinasen , Hemicellulase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
TopZym	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Zephyr	Baldinger	Polygalacturonase, Pektin-Lyase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Zymolyse B glucanase	Oenoconcept	Polygalacturonase, Pektin-Lyase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Zymolyse Clar FCE	Oenoconcept	Polygalacturonase, Pektin-Lyase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Zymolyse Extra FCE	Oenoconcept	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein

9-10-5 Hefen für die Weinbereitung

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
1895C	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Blizz	Baldinger	Lachancea thermotolerans	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Cross Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Dolmar Syleo	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Enoferm Simi White	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence B-Nature	Oenoconcept	Metschnikowia pulcherrima	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence Celsius	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Excellence CHD	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence DS	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence E2F	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence FR	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence FTH	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence Rosé	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence STR	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence TXL	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Excellence XR	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Class	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Cool	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Fermline Essence	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Euphorya	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Expression	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Paradise	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Security	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Style	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Fermline Tipicity	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Gaia	Baldinger	Metschnikowia fruticola	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Ionys WF	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lallferm Bio (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: neutrale betriebsfremde Hefe (Demeter/Bio) nur, wenn die Gärung stecken geblieben ist (max. 5 Brix, d.h. max. 50 g Zucker pro Liter oder 21 Oechsle) und zur zweiten Vergärung zur Schaumweinherstellung. OW: Ja (Ziel: fruchteigene Hefen), HW: Ja (Ziel: fruchteigene Hefen)

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lalvin 71B	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin BM4x4	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin Clos	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin CY3079	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin ICV Blackpearl	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin ICV D21	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin ICV D254	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin ICV D47	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin ICV D80	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Lalvin ICV GRE	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin ICV Okay	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lalvin ICV Opale 2.0	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin ICV Sunrose	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin MSB	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin NBC	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin Persy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin QA23	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin RA17	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin RC 212	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin Rhone 4600	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin Ruby	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Lalvin Sensy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lalvin W15	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Level2Biodiva	Baldinger	Torulaspora delbrueckii	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Level2Flavia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Level2Initia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Level2Laktia	Baldinger	Lachancea thermotolerans	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Sauvy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Uvaferm 43 Restart	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Uvaferm BDx	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Uvaferm CEG	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Uvaferm Exence	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Uvaferm HPS	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Uvaferm PM	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Velluto Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: TW: Nein, OW, HW: Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).

9-10-6 Hefenährstoffe, Kombipräparate etc.

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Aroma Protect	Oenoconcept	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Bio Yeast Cell Walls (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	Heferinde	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur bei Gärstockung, OW: Nein, HW: Nein
Fermaid E	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermaid E blanc	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Fermaid O	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermicomplex mid all	Oenoconcept	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Fermicomplex natur	Oenoconcept	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermicomplex ORG	Oenoconcept	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Glutastar	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Go Ferm Protect	Baldinger	Hefeautolysat, inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Go Ferm Protect Evolution	Baldinger	Hefeautolysat, inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Go-Ferm Sterol Flash	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
ML Red Boost	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Noblesse	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
O'Berry	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: nein, HW: nein
Opti-mum Red	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Opti-Red	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Optimum White	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Sensacion delight	Oenoconcept	inaktivierte Hefe, Heferinde, Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Sensacion fruit	Oenoconcept	inaktivierte Hefe, Heferinde, Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Stimula Cabernet	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Chardonnay	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Pinot Noir	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Sauvignon blanc	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Syrah	Baldinger	Hefeautolysat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

9-10-7 Bakterienkulturen für die Weinbereitung

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Acidophil+	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Lalvin 31	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Lalvin PN4 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien), Heferinde	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lalvin Silka	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Lalvin VP41	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Lalvin VP41 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Malotabs	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
ML Prime	Baldinger	Lactobacillus plantarum (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Oenolactic Direct	Oenoconcept	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
PN4 MBR	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Silka 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien), Heferinde	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW, HW: Nein Demeter Schweiz: Nein
Uvaferm Beta	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Viniflora CH11	Oenoconcept	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Viniflora CH16	Oenoconcept	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Viniflora CH35	Oenoconcept	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Viniflora CiNe	Oenoconcept	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein
Viniflora Oenos 2.0	Oenoconcept	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen Demeter Schweiz: Nein

9-10-8 Klärungsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Albumine d'œuf poudre	Oenoconcept	Eiweissalbumin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen, OW: Ja, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Bentonita Premium	Oenoconcept	Bentonit	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nur als Verdickungsmittel zulässig Bio Suisse: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nur als Verdickungsmittel zulässig Demeter Schweiz: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nur als Verdickungsmittel zulässig
Bentosol Protect	Oenoconcept	Bentonit	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nur als Verdickungsmittel zulässig Bio Suisse: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nur als Verdickungsmittel zulässig Demeter Schweiz: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nur als Verdickungsmittel zulässig
Biclar	Oenoconcept	Aktivkohle, Erbsenprotein, Bentonit	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: TW: nur für Most, OW: nur für Most, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: nur für Most, OW: nur für Most, HW: Nein
Gelatine Gluta Forte Bio (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	Gelatine	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Demeter Schweiz: Nein
Pronatur	Oenoconcept	Erbsenprotein	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein
ProNatur Clar Up	Oenoconcept	Erbsenprotein	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein

9-10-9 Stabilisationsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Bactiless Nature	Baldinger	Chitosan, Heferinde	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: nur mit Ausnahmegenehmigung der MSK.
Smart Solution W	Oenoconcept	inaktivierte Hefe, Chitosan	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

9-10-10 Säuerungsmittel, Entsäuerungsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Acide lactique	Oenoconcept	Milchsäure	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Acide tartrique	Oenoconcept	Weinsäure	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Ja, HW: Ja Bio Suisse: TW: Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen. GVO frei, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen. GVO frei. Max 1.5 g/L, OW: Nein, HW: Nein
Bicarbonate de potassium	Oenoconcept	Kaliumbicarbonat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: max. 1.5 g/l, OW: Nein, HW: Nein
SIHA Weinkalk Spezial	Oenoconcept	Calciumcarbonat	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: max. 1.5 g/l, OW: Nein, HW: Nein

9-10-11 Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Inodose 2	Baldinger	Kaliummetabisulfit in Tablettenform	Schweizer Bio Verordnung: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Bio Suisse: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Demeter Schweiz: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel
Inodose 5	Baldinger	Kaliummetabisulfit in Tablettenform	Schweizer Bio Verordnung: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Bio Suisse: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Demeter Schweiz: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel
Schweflige Säure 5%	Baldinger	SO ₂ (wässrige Lösung)	Schweizer Bio Verordnung: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Bio Suisse: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Demeter Schweiz: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel
Solution 6	Baldinger	SO ₂ (wässrige Lösung) 6%	Schweizer Bio Verordnung: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Bio Suisse: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel Demeter Schweiz: TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel

9-10-12 Sonstiges für die Weinbereitung

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Frischholz-Chips ungetoastet, evOak, französische Eiche	Baldinger	Eiche	Schweizer Bio Verordnung: 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 Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Frischholz-Pailletten ungetoastet, evOak, französische Eiche	Baldinger	Eiche	Schweizer Bio Verordnung: 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 Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Holzchips französische Eiche, mittlerer Toast	Baldinger	Eiche	Schweizer Bio Verordnung: 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 Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Holzchips französische Eiche high vanilla	Baldinger	Eiche	Schweizer Bio Verordnung: 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 Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Holzpailletten FA Blend evOak, Fermentation Blend	Baldinger	Eiche	Schweizer Bio Verordnung: 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 Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Holzpailletten französische Eiche, mittlerer Toast	Baldinger	Eiche	Schweizer Bio Verordnung: 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 Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Mannolees	Baldinger	Hefe-Mannoproteine	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Mannolees Blanc	Baldinger	Hefe-Mannoproteine	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
No Brett inside	Baldinger	Chitosan	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Opti'malo Blanc	Baldinger	inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Qualitan antiox forte	Oenoconcept	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Qualitan antiox red	Oenoconcept	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Qualitan antiox white	Oenoconcept	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Qualitan cherry	Oenoconcept	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
Reskue	Baldinger	Heferinde	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
RTK Sucraisin MCR	Baldinger	rektifiziertes Traubenmostkonzentrat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: 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 Demeter Schweiz: Nein
Sensacion Cabernet	Oenoconcept	Holzkohle , inaktivierte Hefe	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: TW: Nur für Most, OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Nur für Most und nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutz- kommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Sucraisin MCR Bio (CH-Bio zertifiziert)	Baldinger	rektifiziertes Traubenmostkonzentrat	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: 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 Demeter Schweiz: Nein
TruTan f2	Baldinger	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
TruTan fi Fruit Intensive	Baldinger	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
TruTan ib Integration Boost	Baldinger	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
TruTan rf Reserve Formula	Baldinger	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
TruTan vb Volume Boost	Baldinger	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
TruTan VF "Vinification Formula"	Baldinger	Tannin	Schweizer Bio Verordnung: TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein

Adressen der Firmen

Kürzel	Adresse	Telefon, Fax	E-Mail, Internet
Baldinger	Max Baldinger AG Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Schweiz	+41 (0)44 806 80 80	info@baldinger.biz baldinger.biz/shop
Oenoconcept	Oenoconcept.ch Sarl Rte du Verney 20A 1070 Puidoux, Schweiz	+41 (0)79 779 23 62	labo@oenoconcept.ch oenoconcept.ch