

Für die BIO-Weinbereitung zugelassene Behandlungs- und Zusatzstoffe

- „Nr.“: Zeilennummer des Anhangs I A der VO (EG) 606/2009
 „Bezeichnung“: nach VO (EU) 2018/1548 für die **BIO**-Weinbereitung zugelassene Behandlungs- und Zusatzstoffe
 „Verwendung / Behandlung“: Besondere Anwendungsbedingungen oder Einschränkungen nach VO (EG) Nr. 1234/2007 und 606/2009
 „Produktname“: Benennung der entsprechenden Schliessmann-Produkte (**BIO-zertifizierte Produkte in grün**)

Nr.	Bezeichnung	Verwendung / Behandlung	Produktname	Gebindegröße
3	Zellulose	als inerter Filterhilfsstoff	CS-Cell Trub / 90 / 60 / 20 / 10	1 / 5 / 20kg
	Kieselgur		Kieselgur	1kg
5	Hefen		ANCHOR-Weinhefen , alle Stämme VitiFerm Alba Fria Bio, Pinot Alba Bio, Rubino Extra Bio, Esprit Bio, Sauvage Bio	1kg / 100g, einige Stämme in 250g 500g 500g 500g
6	Diammoniumphosphat		DAP	1 / 5 / 25kg
	Thiaminhydrochlorid		Vitamin B1	6g / 100g / 1kg
	Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate		ANCHORFERM (Heferindenzubereitung mit Thiamin) FermControl Bio	1kg 1 / 5kg
	Heferinden		Hefezellwand ClearUp Bio	1kg 1 / 5kg
7	Kaliumdisulfit	Grenzwerte für Gesamt-SO ₂ !	KALFIT	10 / 50g 1 / 10 / 25kg
			KALFIT flüssig	5,5 / 23kg
			KALFIT-Tabletten	30x6 / 30x15g
9	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)		Aktivkohle GF	1 / 10kg
			Pulverkohle GF	5 / 20kg
10	Speisegelatine	Klärung	GLUTA Forte Bio, GELA Flott Bio	1 / 25kg 1 / 25kg

10	Kartoffeleiweiß*	Klärung	Vegecoll Kartoffelprotein	0,5 / 5kg
	Hausenblase*		Hausenblase	250 / 500g
	Tannine*		OENO-Tannin, TANNO-Gal, CORPO-Tannin	50 / 250 / 500 /1000g
	Siliciumdioxid		SILOXOL	1L / 20kg / 130kg
	Bentonit		ALBEX-Bentonit / -Fructonit	1 / 10 / 20kg
	pektolytische Enzyme		NATUZYM WM / WG / CM / L / Arom / Filtration	100g / 10kg
12	L(+)-Weinsäure	Säuerung	L(+)-Weinsäure	1 / 25kg
	Milchsäure		Most-Milchsäure	1 / 10 / 20L
13	Kaliumbicarbonat	Entsäuerung	KHC	1 / 10 / 25kg
	Calciumcarbonat		Weinentsäuerungskalk	1 / 5 / 25kg
	L(+)-Weinsäure		L(+)-Weinsäure	1 / 25kg
15	Inaktivierte Hefe, Heferinde		Clear up Bio Hefezellwand	1 / 5kg 1kg
17	Milchsäurebakterien		ANCHOR DUET Soft BSA-Bakterien MaloBacti CN1 / HF2 / AF3	für 25hl für 2,5hl für 25 / 250hl
19	L-Ascorbinsäure		Ascorbinsäure	1 / 25kg
24	Citronensäure	Zur Stabilisierung des Weins	Zitronensäure	1 / 25kg
25	Tannine*		OENO- / CORPO-Tannine, TANNO-Gal, Quebracho-Tannin SR, ViniTannine	50 / 250 / 500g / 1kg
27	Metaweinsäure		Metaweinsäure	1kg
28	Gummiarabicum*		Gummi arabicum, CORPO-Vin (plus)	1 / 20kg 1 / 10 / 20L
30	Kaliumbitartrat		Kristallweinstein	1 / 25kg
31	Kupfersulfat		Kupfersulfat	1 / 10 / 25kg
35	Hefe-Mannoproteine		Mannoprotein	0,25 / 0,4 / 10kg
38	Eichenholzstücke		Holzchips, -XS, -würfel, -blöcke Holz-Staves	1kg / 25kg 20 Stck.

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