

Betriebsmittelliste Weinbereitung 2026

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 Fruchtw Wein 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 (verpflichtend/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 Formular 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, Produktlisten 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.

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)



Liebe Bio-Weintechnolog*innen und -Önolog*innen

Sie haben die Betriebsmittelliste Weinbereitung 2026 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 auf 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 als Kapitel 9 separat publiziert. Die Aufnahme eines Produkts 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 auf Seite 20).

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

Neu sind die Aufnahmekriterien und weitere Informationen für die Betriebsmittelliste für die Weinbereitung als Anhang ab Seite 21 zu finden.

Wichtige Änderungen, die 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 1.1.2026 Änderungen betreffend die Weinbereitung beschlossen werden sollten.

Frick, im Dezember 2025

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:	Oriana Gasser und Ivraïna Brändle, FiBL
Redaktion:	Gilles Weidmann, FiBL
Durchsicht:	Valentin Ladner, Bio Suisse; Marc Meli, Demeter; Team Weinbau FiBL
FiBL Art.-Nr.:	I488
Permalink:	orgprints.org/id/eprint/56425
Empfohlene Zitierweise:	Gasser O. & Brändle I. (2026). Betriebsmittelliste Weinbereitung 2026. 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, 2026 Für detaillierte Copyright-Informationen siehe fibl.org/de/copyright

Inhaltsverzeichnis

I	Vorgaben zum Einsatz der aufgeführten Produkte	6
9-10	Produkte für die Weinbereitung	7
9-10-2	Filtrationshilfsmittel	7
9-10-4	Enzyme für die Weinbereitung	7
9-10-5	Hefen für die Weinbereitung	8
9-10-6	Hefenährstoffe, Kombipräparate etc.	12
9-10-7	Bakterienkulturen für die Weinbereitung	15
9-10-8	Klärungsmittel	16
9-10-9	Stabilisationsmittel	16
9-10-11	Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel	16
9-10-12	Sonstiges für die Weinbereitung	17
	Adressen der Firmen	20
	Anhang 1: Aufnahmekriterien für Produkte der verschiedenen Produktkategorien	21
	Anhang 2: Anforderungen an einzelne Stoffe	24

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 Anhang dieser Liste auf Seite 24 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.

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
Lallzyme Process Flot	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lallzyme Process Flot Max	Baldinger	Polygalacturonase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: Nein
Naturase WM MG (früher Natuzym WM MG)	Baldinger	Pektinasen, Hemicellulase	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: Nein
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

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)
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)
Gaia	Baldinger	Metschnikowia fructicola	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 Milady	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 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)
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)

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
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)
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)
Level 2 Salva	Baldinger	Suhomyces pyralidae	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)

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
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)
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
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
Caudalys	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	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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
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
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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
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
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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
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
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
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

9-10-8 Klärungsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Finely	Baldinger	Hefeproteinextrakt	Schweizer Bio Verordnung: TW: falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen, OW: Nein, HW: Nein Bio Suisse: Nein Demeter Schweiz: 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

9-10-9 Stabilisationsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Alliance	Baldinger	Chitosan, Heferinde	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 Ausnahmegenehmigung der MSK, OW: Nein, HW: Nein
Bactiless Nature	Baldinger	Chitosan, Heferinde	Schweizer Bio Verordnung: Ja Bio Suisse: Ja Demeter Schweiz: nur mit Ausnahmegenehmigung der MSK

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
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 Alkohol- gehalt um maximal 1,5 Vol.-% mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,5 Vol.-%, Schaumbildung inbegriffen. Rektifiziertes Trauben- mostkonzentrat in Bio-Qualität. OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: Nein
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 Alkohol- gehalt um maximal 1,5 Vol.-% mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,5 Vol.-%, Schaumbildung inbegriffen. Rektifiziertes Trauben- mostkonzentrat in Bio-Qualität. OW: Nein, HW: Nein Demeter Schweiz: TW: Ja, falls der Trauben- most nicht aufkonzentriert wird, darf der natür- liche Alkoholgehalt um maximal 1,25 Vol.-% mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Bio-Qualität. OW: Nein, HW: 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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
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	E-Mail, Internet
Baldinger	Max Baldinger AG Alte Bahnhofstrasse 67 5464 Rümikon, Schweiz	+41 44 806 80 80	info@baldinger.biz baldinger.biz/shop

Anhang I: Aufnahmekriterien für Produkte der verschiedenen Produktkategorien

I. Allgemeine Aufnahmekriterien

Für alle Produktkategorien gelten folgende Anforderungen:

- Schweizerische Bio-Verordnung (910.181, Art. 3b), EU Durchführungsverordnung Nr. 2021/1165, Anhang V, Teil D¹
- Bio Suisse Richtlinien, Kap. 12.2 Wein und Schaumwein; Kap. 12.3 Obstwein und Fruchtw Wein²
- Demeter-Richtlinien, Kap. 7.13. Wein und Sekt und Kap. 7.14. Cidre, Fruchtw Wein und Essig³

Diese Anforderungen sind in Anhang 2 in Tabellen zusammengestellt.

Folgende Produktkategorien werden unterschieden:

- **Zutaten**

Die zugelassenen Zutaten werden zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes und/oder der Einstellung des Restzuckergehaltes (z.B. Saccharose, Traubenmostkonzentrat) oder zur Schönung (z.B. Bentonit, Gelatine) eingesetzt.

- **Zusatzstoffe**

Lebensmittelzusatzstoffe sollen die Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern, ihren Geschmack, das Aussehen oder die Haltbarkeit verbessern sowie die technologische Verarbeitung erleichtern. Bei den für die biologische Weinbereitung zugelassenen Zusatzstoffen handelt es sich um Antioxidationsmittel, Verpackungsgase, Stabilisationsmittel, Säuerungsmittel, Mittel für die Entsäuerung sowie Trägerstoffe.

- **Verarbeitungshilfsstoffe**

Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe, die nicht als Lebensmittel verzehrt werden. Bei den für die biologische Weinbereitung zugelassenen Verarbeitungshilfsstoffen handelt es sich um Filtrationshilfsmittel, Substanzen zur Aktivierung der alkoholischen Gärung, Stoffe zur Korrektur von Weinfehlern, Klärungsmittel sowie Komplexbildner.

- **Enzyme und Mikroorganismen**

Enzyme in der Weinbereitung haben verschiedene Funktionen. Die für die biologische Weinbereitung zugelassenen Enzyme werden für die bessere Pressbarkeit (Ausbeute) des Mostes oder die Extraktion von Tanninen und Aromen aus der Schale eingesetzt.

¹ https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519_2519_2519/de

² https://www.bio-suisse.ch/dam/jcr:b7287f32-078e-40c6-9c92-492687d90c9f/Bio_Suisse_Richtlinien_2026_DE_final.pdf

³ https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/12/Richtlinien_Demeter_2022_DE.pdf

2. Aufnahmekriterien für als Hilfsstoffe eingesetzte Zutaten

Bio-Zertifizierung gemäss:

- CH Bio-Verordnung / EU Bio-Verordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Das aktuelle Bio-Zertifikat muss mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein⁴. Die Plattform inkl. Zertifikats- und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

Zusätzlich muss Folgendes eingereicht werden:

- Zusammensetzung des Produkts
- Produktetikette

3. Aufnahmekriterien für Zusatzstoffe

Zulassung gemäss:

- CH Bio-Verordnung / EU Bio-Verordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Falls der Zusatzstoff bio-zertifiziert ist, muss das aktuelle Bio-Zertifikat mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein⁵. Die Plattform inkl. Zertifikats- und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

Zusätzlich muss Folgendes eingereicht werden:

- Produktdatenblatt mit folgenden Angaben:
 - Bezeichnung
 - E-Nummer
 - CAS-Nr.
 - Artikelnummer
 - Trägerstoffe
 - REACH Reg No. (optional)

⁴ Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procert.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

⁵ Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procert.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

- Zusammensetzung des Produkts
- Produktetikette
- Bestätigung der GVO-Freiheit (bei fermentativ hergestellten Zusatzstoffen)⁶

4. Aufnahmekriterien für Verarbeitungshilfsstoffe

Zulassung gemäss:

- CH Bio-Verordnung / EU Bio-Verordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Falls der Verarbeitungshilfsstoff bio-zertifiziert ist, muss das aktuelle Bio-Zertifikat mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein⁷. Die Plattform inkl. Zertifikats- und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

Zusätzlich muss Folgendes eingereicht werden:

- Produktdatenblatt mit folgenden Angaben:
 - Bezeichnung
 - E- Nummer
 - CAS-Nr.
 - Artikelnummer
 - Trägerstoffe
 - REACH Reg No. (optional)
- Zusammensetzung des Produkts
- Produktetikette
- Bestätigung der GVO-Freiheit (bei fermentativ hergestellten Zusatzstoffen)⁸

⁶ Easy-Cert Formular: <https://www.infoxgen.com/zusicherungserklaerung/>

⁷ Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procet.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

⁸ Easy-Cert Formular: <https://www.infoxgen.com/zusicherungserklaerung/>

5. Aufnahmekriterien für Enzyme und Mikroorganismen

Zulassung gemäss:

- CH Bio-Verordnung / EU Bio-Verordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Falls Enzyme und Mikroorganismen bio-zertifiziert sind, muss das aktuelle Bio-Zertifikat mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein⁹. Die Plattform inkl. Zertifikats- und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

Es muss Folgendes eingereicht werden:

- Zusammensetzung des Produkts (Bakterien-Starterkulturen, Angabe der Trägerstoffe)
- Produktetikette
- Funktion der Mikroorganismen/Enzyme in der Weinbereitung
- Bestätigung der GVO-Freiheit¹⁰

Anhang 2: Anforderungen an einzelne Stoffe

Die folgende Tabelle im Anhang fasst die Anforderungen der Bio-Verordnung sowie der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter an einzelne Stoffe zusammen (Anhang 1: Traubenwein; Anhang 2: Obstwein; Anhang 3: Honigwein).

- **Grüne Felder:** Der Stoff darf eingesetzt werden. Allfällige Einschränkungen sind als Text vermerkt.
- **Rote Felder:** Der Stoff darf nicht eingesetzt werden.

⁹ Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procert.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

¹⁰ Easy-Cert Formular: <https://www.infoxgen.com/zusicherungserklaerung/>

Anhang 2.1: Anforderungen an Produkte für die Herstellung von Traubenwein (Stand 03.12.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2026)

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Filter (textile Filter, Membran)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		>0,2 µm, asbest- und chlorfrei	textile Filter, ungebleicht, chlorfrei
Kieselgur (Siliciumdioxid)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar
Perlite	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Zellulosefilter	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Filtrationsmembran	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		asbest- und chlorfrei	>0,2 µm und <2 bar, asbest- und chlorfrei
Argon (E 938)	Zusatzstoff	Verpackungsgas	darf nicht zum Durchperlen verwendet werden		
Azote, Stickstoff (E 941)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Kohlenstoffdioxid (E 290)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Sauerstoff (E 948)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Pectinlyasen	Enzyme und Mikroorganismen ¹	enzymatischer Abbau von Pektin, Klärungsmittel			
Pectinmethylesterase	Enzyme und Mikroorganismen ¹	enzymatischer Abbau von Pektin, Klärungsmittel			
Polygalacturonase	Enzyme und Mikroorganismen ¹	enzymatischer Abbau von Pektin, Klärungsmittel			

¹ Alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Hemicellulase	Enzyme und Mikroorganismen ¹	Extraktion von Tannin und Aromen aus Schale			
Cellulase	Enzyme und Mikroorganismen ²	Extraktion Tannin, Aromen aus Schale			
Bakterien-Starterkulturen	Enzyme und Mikroorganismen ²	zur Aktivierung der alkoholischen Gärung			
Milchsäurebakterien	Enzyme und Mikroorganismen ²	Fermentationsprozess		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	
Auf Weintrauben natürlicherweise vorkommende Hefen	Enzyme und Mikroorganismen ²	Fermentationsprozess			
Auf Weintrauben natürlicherweise vorkommende Hefen (getrocknet)	Enzyme und Mikroorganismen ²	Fermentationsprozess			nur betriebseigene Hefen
Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen	Enzyme und Mikroorganismen ²	Fermentationsprozess	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	Bio-Hefe: neutrale, betriebsfremde Hefe (Demeter/Bio), nur bei Gäristockung (max. 5 Brix, d.h. max. 50 g Zucker pro Liter oder 2l Oechsle) und zur zweiten Vergärung zur Schaumweinherstellung Nicht-Bio-Hefe: nein
Heferinde	Verarbeitungshilfsstoff	zur Aktivierung der alkoholischen Gärung		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	nur bei Gäristockung

² Alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
Hefeautolysate	Verarbeitungshilfsstoff	zur Aktivierung der alkoholischen Gärung		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	nur bei Gärstockung (mit Ausnahme genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK))
Inaktivierte Hefen	Verarbeitungshilfsstoff	zur Aktivierung der alkoholischen Gärung		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	nur bei Gärstockung (mit Ausnahme genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK))
Diammoniumhydrogenphosphat (E 342)	Verarbeitungshilfsstoff	zur Aktivierung der alkoholischen Gärung	nur zur alkoholischen Gärung, Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) bzw. von 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein	Traubenwein: max. Dosierung 0,5 g/l, Schaumwein: max. Dosierung 0,3 g/l	
Calciumcarbonat (E 170)	Zusatzstoff	Ansäuerung			max. 1,5 g/l
Kaliumbicarbonat (E 501)	Zusatzstoff	Entsäuerung			max. 1,5 g/l
Eiweissalbumin	Zusatzstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität
Weinhefe	Enzyme und Mikroorganismen ³	Klärungsmittel	nur aus ökologischer/biologischer Produktion	Inland: Knospe-Qualität; Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben	
Kasein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität
Hefeproteinextrakte	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen		

³ Alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
Kaliumcaseinate	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Bentonit (E 558)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			Arsen: ≤2 ppm
Speisegelatine	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität	
Weizenprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen		
Erbsenprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
Kartoffelprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
Hausenblase	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen		
Chitosan (aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnen)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	nur mit Ausnahme-genehmigung der MSK
Kaliumalginat (E 402)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Erhöhung der Viskosität	nur bei der Herstellung von Schaum- und Perlwein, die durch Flaschengärung gewonnen wurden und bei denen die Enthefung durch Degorgieren erfolgte		
Siliciumdioxid: als Gel oder kolloidale Lösung (E 551)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
Ökologische Holzkohle (Aktivkohle)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Komplexbildner		nur für Most	nur für Most
Kupfercitrat	Verarbeitungshilfsstoff	Korrektur von Weinfehlern	max. 1 g/hl		
Schwefeldioxid: rein, gasförmig und als wässrige Lösung (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
Schwefeldioxid: komprimiert (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
Kaliumhydrogensulfat / Kaliumbisulfat (E 228)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
Kaliummetabisulfat / Kaliumdisulfat (E 224)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
L-Ascorbinsäure (E 300)	Zusatzstoff	Antioxidant	max. 250 mg/l		
Weinstein, Kalium-L(+)-tartrat (E 336)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Metaweinsäure, Natriumferrocyanid (E 353)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Hefe-Mannoproteine	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen		
Tannin	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen		
Zitronensäure (E 330)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
Gummi arabicum (E 414)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel, Erhöhung der Viskosität	wenn verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen		
SO ₂ für Rotwein trocken, <2 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
SO ₂ für Rotwein trocken, 2-5 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	120 mg/l	120 mg/l	100 mg/l
SO ₂ für Rotwein, >5 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	170 mg/l	170 mg/l	140 mg/l
SO ₂ für Weisswein/Rosé, <2 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	150 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
SO ₂ für Weisswein/Rosé, 2-5 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	170 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
SO ₂ für Weisswein/Rosé, >5 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	220 mg/l	170 mg/l	170 mg/l
SO ₂ für Weisswein Sekt	Zusatzstoff	Antioxidant	205 mg/l	205 mg/l	170 mg/l
SO ₂ für Rotwein, >50 g/L Restzuckergehalt (mit Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	300 mg/l	300 mg/l
SO ₂ für Rotwein, >50 g/L Restzuckergehalt (ohne Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	250 mg/l	250 mg/l
SO ₂ für Weisswein/Rosé, >50 g/L Restzuckergehalt (mit Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	300 mg/l	300 mg/l

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
SO ₂ für Weisswein/Rosé, >50 g/L Restzuckergehalt (ohne Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	250 mg/l	250 mg/l
Kaliumhydrogentartrat (E 336(i)) / Reinweinstein	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Weinsäure L (+) (E 334)	Zusatzstoff	Ansäuerung		nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen, GVO- frei	nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen, GVO- frei, max. 1,5 g/l
Milchsäure (E 270)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Eichenholzstücke	sonstige Verfahren	Aromabildung	für die Weinbereitung und den Weinausbau, ein- schliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost; nach den Bedingungen von Anlage 7 der EU BioV 2019/934		
Aleppokiefernharz	sonstige Verfahren	Aromabildung			
Saccharose	Zutat	Aufzuckerung		Traubenmost: wenn der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um max. 1,5 Vol.-% erhöht werden (entspricht 3 kg Saccharose/hl). Schaumweine: max. Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts um 1,5 Vol.-% inkl. Schaumbildung Zucker: Knospe-Qualität	Das Aufkonzentrieren des gesamten Mostes zur Erhöhung des Alkohol- gehalts ist nicht erlaubt. Der natürliche Alkohol- gehalt darf durch Zugabe von höchstens 2,5 kg Saccharose pro hl um 1,25 Vol.-% erhöht werden. Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist der Zusatz von Zucker oder Traubensaftkonzentrat bis 50 g/l und der Zusatz

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
					von Likör bis 6 cl/l zugelassen. Zucker bzw. Traubensaftkonzentrat: Demeter-Qualität, bei Nichtverfügbarkeit Knospe-Qualität
Traubensaft	Zutat	Aufzuckerung		Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um max. 1,5 Vol.-% mit Traubensaft erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,5 Vol.-%, inkl. Schaumbildung. Traubensaft: Knospe-Qualität	
Traubenmostkonzentrat	Zutat	Aufzuckerung		Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um max. 1,5 Vol.-% mit Traubensaft erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,5 Vol.-%, inkl. Schaumbildung. Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität	Das Aufkonzentrieren des gesamten Mostes zur Erhöhung des Alkoholgehalts ist nicht erlaubt. Der natürliche Alkoholgehalt darf um max. 1,25 Vol.-% mit Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist ein Zusatz von Traubenmostkonzentrat bis 50 g/l und der Zusatz von Likör bis 6 cl/l zugelassen. Traubenmostkonzentrat: Demeter-Qualität, bei Nichtverfügbarkeit Knospe-Qualität

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat	Zutat	Aufzuckerung		Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um max. 1,5 Vol.-% mit Traubensaft erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,5 Vol.-%, Schaumbildung inbegriffen. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Bio-Qualität	Das Aufkonzentrieren des gesamten Mostes zur Erhöhung des Alkoholgehalts ist nicht erlaubt. Der natürliche Alkoholgehalt darf um max. 1,25 Vol.-% mit Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist ein Zusatz von Traubenmostkonzentrat bis 50 g/l und der Zusatz von Likör bis 6 cl/l zugelassen. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat: Demeter-Qualität, bei Nichtverfügbarkeit Bio-Qualität
Calciumsulfat (E 516)	Zusatzstoff	Trägerstoffe			
Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)	Vitamin	Aktivieren der alkoholischen Gärung	nur zur alkoholischen Gärung; nicht mehr als 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiamin) bei jeder Behandlung		

Anhang 2.2: Anforderungen an Produkte für die Herstellung von Obstwein (Stand 03.12.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2026)

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Filter (textile Filter, Membran)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		>0,2 µm, asbest- und chlorfrei	
Kieselgur (Siliciumdioxid)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar
Perlite	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Zellulosefilter	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Filtrationsmembran	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		asbest- und chlorfrei	>0,2 µm und <2 bar, asbest- und chlorfrei
Argon (E 938)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Azote, Stickstoff (E 941)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Kohlenstoffdioxid (E 290)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Sauerstoff (E 948)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Pectinlyasen	Enzyme und Mikroorganismen ⁴	enzymatischer Abbau, Pektin/Klärungsmittel			
Pectinmethylesterase	Enzyme und Mikroorganismen ⁴	enzymatischer Abbau, Pektin/Klärungsmittel			
Polygalacturonase	Enzyme und Mikroorganismen ⁴	enzymatischer Abbau, Pektin/Klärungsmittel			
Hemicellulase	Enzyme und Mikroorganismen ⁴	Extraktion von Tannin und Aromen aus Schale			
Cellulase	Enzyme und Mikroorganismen ⁴	Extraktion von Tannin und Aromen aus Schale			

⁴ Alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Bakterien-Starterkulturen	Enzyme und Mikroorganismen ⁵	Aktivieren der alkoholischen Gärung			
Amylase	Enzyme und Mikroorganismen ⁵	Abbau von Stärke			
Milchsäurebakterien	Enzyme und Mikroorganismen ⁵	Fermentationsprozess		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen	Enzyme und Mikroorganismen ⁵	Fermentationsprozess			
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen (getrocknet)	Enzyme und Mikroorganismen ⁵	Fermentationsprozess			
Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen	Enzyme und Mikroorganismen ⁵	Fermentationsprozess			nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen)
Diammoniumhydrogenphosphat (E 342)	Verarbeitungshilfsstoff	Aktivieren der alkoholischen Gärung		für Schaumwein (max. Dosierung 0,3 g/l)	
Calciumcarbonat (E 170)	Zusatzstoff	Entsäuerung			
Kaliumbicarbonat (E 501)	Zusatzstoff	Entsäuerung			
Eiweissalbumin	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität	
Kasein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität	
Bentonit	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Speisegelatine	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität	

⁵ Alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
Erbsenprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	
Hausenblase	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Kaliumalginat (E 402)	Zusatzstoff	Klärungsmittel, Erhöhung der Viskosität			
Siliciumdioxid: als Gel oder kolloidale Lösung	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Komplexbildner		nur für Most	nur für Most
Schwefeldioxid: rein, gasförmig und als wässrige Lösung (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
Schwefeldioxid: komprimiert (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
Kaliummetabisulfit / Kaliumdisulfit (E 224)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
L-Ascorbinsäure (E 300)	Zusatzstoff	Antioxidant			
Weinstein, Kalium-L(+)-tartrat (E 336)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Zitronensäure (E 330)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Gummi arabicum (E 414)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel, Erhöhung der Viskosität	nur in Bio-Qualität		
Kaliumhydrogentartrat (E 336 (i)), Reinweinstein	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
SO ₂ (E220) und Kaliummetabisulfit (E224) für Obst- und Fruchtwine ohne Zucker-	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	50 mg/l	50 mg/l

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
zusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein)					
SO ₂ (E 220) und Kalium-metasulfit (E 224) für Apfel- und Birnenschaumwein unter Zusatz von Zucker nach der Fermentierung	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
Weinsäure L (+) (E 334)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Milchsäure (E 270)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Saccharose	Zutat	Aufzuckerung		Bei Aufkonzentration des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig. Schaumwein (Dosage): Zucker: Inland: Knospe- Qualität; Ausland: Bio- Qualität	Bei Aufkonzentrierung des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig.
Direktsaft	Zutat	Aufzuckerung		Zur Ansüssung ist die Zugabe von Apfeldirektsaft zum Apfelwein erlaubt.	
Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)	Vitamin	Aktivieren der alkoholischen Gärung			

Anhang 2.3: Anforderungen an Produkte für die Herstellung von Honigwein (Stand 03.12.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2026)

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Filter (textile Filter, Membran)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		>0,2 µm, asbest- und chlorfrei	
Zellulosefilter	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Filtrationsmembran	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		asbest- und chlorfrei	>0,2 µm und <2 bar, asbest- und chlorfrei
Argon (E 938)	Zusatzstoff	Inertgas			
Azote, Stickstoff (E 941)	Zusatzstoff	Inertgas			
Kohlenstoffdioxid (E 290)	Zusatzstoff	Inertgas			
Sauerstoff (E 948)	Zusatzstoff	Inertgas			
Pectinlyasen	Enzyme und Mikroorganismen ⁶	enzymatischer Abbau, Pektin/Klärungsmittel			
Pectinmethylesterase	Enzyme und Mikroorganismen ⁶	enzymatischer Abbau, Pektin/Klärungsmittel			
Polygalacturonase	Enzyme und Mikroorganismen ⁶	enzymatischer Abbau, Pektin/Klärungsmittel			
Hemicellulase	Enzyme und Mikroorganismen ⁶	Extraktion von Tannin und Aromen aus Schale			
Cellulase	Enzyme und Mikroorganismen ⁶	Extraktion von Tannin und Aromen aus Schale			
Bakterien-Starterkulturen	Enzyme und Mikroorganismen ⁶	Aktivieren der alkoholischen Gärung			

⁶ Alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

Stoff	Kategorie	Funktion	CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Amylase	Enzyme und Mikroorganismen ⁶	Abbau von Stärke			
Milchsäurebakterien	Enzyme und Mikroorganismen ⁷	Fermentationsprozess		wenn verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen	
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen	Enzyme und Mikroorganismen ⁷	Fermentationsprozess			
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen (getrocknet)	Enzyme und Mikroorganismen ⁷	Fermentationsprozess			
Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen	Enzyme und Mikroorganismen ⁷	Fermentationsprozess			nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen)
Diammoniumhydrogenphosphat (E 342)	Verarbeitungshilfsstoff	Aktivieren der alkoholischen Gärung			
Bentonit	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	nur als Verdickungsmittel zulässig	nur als Verdickungsmittel zulässig	nur als Verdickungsmittel zulässig
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Komplexbildner			
Calciumcarbonat	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Schwefeldioxid: rein, gasförmig und als wässrige Lösung (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
Schwefeldioxid: komprimiert (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂
Kaliummetabisulfit / Kaliumdisulfit (E 224)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂	Einschränkungen siehe Stoff SO ₂

⁷ Alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

Stoff	Kategorie	Funktion	CH Bio V / EU Bio V	Bio Suisse	Demeter
Zitronensäure (E 330)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Gummi arabicum (E 414)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel, Viscositätssteigerung	zulässig nur in Bio-Qualität		
SO ₂ (E 220) und Kaliummetasulfit (E 224)	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	50 mg/l	50 mg/l
Weinsäure L (+) (E 334)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Milchsäure (E 270)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Saccharose	Zutat	Aufzuckerung		Bei Aufkonzentration des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig. Schaumwein (Dosage): Zucker: Inland: Knospe-Qualität, Ausland: Bio-Qualität	Bei Aufkonzentration des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig.
Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)	Vitamin	Aktivieren der alkoholischen Gärung			