

## **Betriebsmittelliste Weinbereitung 2024**

Hilfsstoffe für die Herstellung von biologischem Wein in der Schweiz

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

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

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

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

### 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](https://betriebsmittelliste.ch/anmeldung)

### Weitere Informationen zur Betriebsmittelliste Weinbereitung im Internet

Die wichtigsten Informationen zur Betriebsmittelliste Weinbereitung sind auf dem Portal [betriebsmittelliste.ch/weinbereitung](https://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 Bioweintechnolog\*innen und Önolog\*innen

Sie haben die Betriebsmittelliste Weinbereitung 2024 für die Schweiz vor sich. Diese Liste beinhaltet **Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen** für die **Herstellung von Wein, Schaumwein, Obst- und Fruchtw Wein sowie Honigwein (Met)**. Für eine bessere Benutzerfreundlichkeit ist die Liste nicht nach diesen Gruppen, sondern nach önologischen Funktionskategorien gegliedert (siehe Inhaltsverzeichnis Seite 5).

Die Betriebsmittelliste Weinbereitung richtet sich an Bioweintechnolog\*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 Biolabel-Organisationen erstellt und 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 bindend. Somit können bei der Herstellung von biologischen Weinen auch andere Produkte als die in der Liste aufgeführten verwendet werden. Bei der Verwendung von gelisteten Produkten haben die Anwender\*innen jedoch die Sicherheit, dass diese von Expert\*innen nach den verschiedenen Standards und auf die entsprechende Zulässigkeit hin geprüft wurden. Die Liste enthält keine Angaben zu Preisen, Lieferbedingungen und Packungsgrößen. Diese Informationen sind bei den Vertriebsfirmen erhältlich (siehe Firmenliste Seite 22).

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

Die Aufnahmekriterien und weitere Informationen für die Betriebsmittelliste für die Weinbereitung, finden Sie unter folgendem Link: [betriebsmittelliste.ch/weinbereitung](https://betriebsmittelliste.ch/weinbereitung) (unter «Anmeldung von Produkten»).

Wichtige Änderungen, welche nach der Erstellung dieser Liste eintreten, werden auf der Webseite [betriebsmittelliste.ch/weinbereitung](https://betriebsmittelliste.ch/weinbereitung) veröffentlicht. Dies gilt insbesondere, wenn in der Bio-Verordnung oder in den Richtlinien von Bio Suisse oder Demeter per 1.1.2024 Änderungen betreffend die Weinbereitung beschlossen werden sollten.

Frick, im November 2023

Das Betriebsmittelteam des FiBL Schweiz

## Impressum

Herausgeber:	Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL Postfach, CH-5070 Frick Tel. +41 (0)62 865 72 72 <a href="mailto:info.suisse@fibl.org">info.suisse@fibl.org</a> , <a href="http://fibl.org">fibl.org</a>
Autorinnen:	Ivraina Brändle und Ursula Kretzschmar, FiBL
Redaktion:	Gilles Weidmann und Bernhard Speiser, FiBL
Durchsicht / Mitarbeit bei früheren Ausgaben:	Markus Blaser, Bio Suisse; Bettina Holenstein und Pascale Buser, Demeter; Team Weinbau FiBL; Virginie Leschenne, FiBL
Publikation:	Die Betriebsmittelliste Weinbereitung wird ausschliesslich als PDF publiziert und ist unter <a href="http://shop.fibl.org">shop.fibl.org</a> > <b>I488</b> kostenlos zum Download verfügbar.
Copyright:	© FiBL, 2023 Die Publikation ist in allen ihren Teilen urheberrechtlich geschützt.
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.

# Inhaltsverzeichnis

<b>I</b>	<b>Vorgaben zum Einsatz der aufgeführten Produkte .....</b>	<b>6</b>
<b>9-10</b>	<b>Produkte für die Weinbereitung .....</b>	<b>9</b>
9-10-2	Filtrationshilfsmittel .....	9
9-10-4	Enzyme für die Weinbereitung .....	9
9-10-5	Hefen für die Weinbereitung .....	10
9-10-6	Hefenährstoffe, Kombipräparate etc. ....	13
9-10-8	Klärungsmittel .....	16
9-10-9	Stabilisationsmittel .....	17
9-10-10	Säuerungsmittel, Entsäuerungsmittel .....	17
9-10-11	Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel .....	18
9-10-12	Sonstiges für die Weinbereitung .....	18
	<b>Adressen der Firmen .....</b>	<b>22</b>

Fehlende Kapitel sind derzeit ohne Einträge.

# I. Vorgaben zum Einsatz der aufgeführten Produkte

Diese Liste ist nicht bindend. 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 findet sich im Dokument «Aufnahmekriterien» unter [betriebsmittelliste.ch](https://betriebsmittelliste.ch) > [Anmeldung](#).

Die Bio-Verordnung der Schweiz sowie die Richtlinien von Bio Suisse und Demeter finden Sie unter [bioaktuell.ch](https://bioaktuell.ch) > Grundlagen > [Das Bioregelwerk](#). Eine Übersicht von zugelassenen Stoffen im Biorebbau und in der Bioweinbereitung sowie eine Übersicht von zugelassenen Verfahrenstechnologien in der Bioweinbereitung finden Sie im FiBL Merkblatt «Anforderungen im Bioweinbau» unter [shop.fibl.org](https://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. Dasselbe gilt gemäss BioV für Speisegelatine, Weizenprotein, Erbsenprotein, Kartoffelprotein und Hausenblase (getrocknete Schwimmblase).

## 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:

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

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

Kategorie	Maximale Dosierung E 342 (g/l)		
	CH Bio	Bio Suisse	Demeter
Traubenwein	1 g/l	0,5 g/l*	nicht erlaubt
Schaumwein	0,3 g/l	0,3 g/l	nicht erlaubt
Obst- und Honigwein	0,3 g/l	0,3 g/l	nicht erlaubt

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



## 9 Produkte für die Lebensmittelverarbeitung

### 9-10 Produkte für die Weinbereitung

#### 9-10-2 Filtrationshilfsmittel

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

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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
FlashZym L	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallzyme C-Max	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallzyme Cuvée blanc	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallzyme Cuvée rouge	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallzyme EX-V	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallzyme HC	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lallzyme MMX	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Natuzym WM MG	Baldinger	Pektinasen	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TopZym	Baldinger	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Zephyr	Baldinger	Polygalacturonase, Pektin-Lyase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Zymolyse B glucanase	Oenoconcept	Polygalacturonase, Pektin-Lyase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Zymolyse Clar FCE	Oenoconcept	Polygalacturonase, Pektin-Lyase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Zymolyse Extra FCE	Oenoconcept	Polygalacturonase	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
1895C	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Cross Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Dolmar Syleo	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Enoferm Simi White	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Essence	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Class	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Cool	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Euphorya	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Expression	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Paradise	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Security	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Fermline Style	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Fermline Tipicity	Oenoconcept	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Gaia	Baldinger	Metschnikowia fruticola	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Ionys WF	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
<b>Lallferm Bio (CH-Bio zertifiziert)</b>	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Neutrale Betriebsfremde Hefe (Demeter/Bio) nur, wenn die Gärung stecken geblieben ist (max. 5 Brix, d.h. max. 50 g Zucker pro Liter oder 21 Oechsle) und zur zweiten Vergärung zur Schaumweinherstellung.
Lalvin 71B	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin BM4x4	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Clos	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin CY3079	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV Blackpearl	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV D21	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV D254	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV D47	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV D80	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV GRE	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV Okay	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin ICV Opale 2.0	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Lalvin ICV Sunrose	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin MSB	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin NBC	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Persy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin QA23	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin RA17	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin RC 212	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Rhone 4600	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Ruby	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Sensy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin W15	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Biodiva	Baldinger	Torulaspora delbrueckii	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Flavia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Initia	Baldinger	Metschnikowia pulcherrima	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Level2Laktia	Baldinger	Lachancea thermotolerans	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Sauvy	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm 43 Restart	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm BDx	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Uvaferm CEG	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm Exence	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm HPS	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm PM	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Velluto Evolution	Baldinger	Saccharomyces cerevisiae	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
<b>Bio Yeast Cell Walls (CH-Bio zertifiziert)</b>	Baldinger	Heferinde	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermaid E	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermaid O	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermicomplex mid all	Oenoconcept	Inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermicomplex natur	Oenoconcept	Inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Fermicomplex O+	Oenoconcept	Inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fermicomplex ORG	Oenoconcept	Inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Fremaid E blanc	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Glutastar	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Go Ferm Protect	Baldinger	Hefeautolysat, inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Go Ferm Protect Evolution	Baldinger	Hefeautolysat, inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Go-Ferm Sterol Flash	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
ML Red Boost	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Noblesse	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
O'Berry	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Opti-mum Red	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Opti-Red	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Optimum White	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Sensacion delight	Oenoconcept	Inaktivierte Hefe, Heferinde, Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Sensacion fruit	Oenoconcept	Inaktivierte Hefe, Heferinde, Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Cabernet	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Stimula Chardonnay	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Pinot Noir	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Sauvignon blanc	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Stimula Syrah	Baldinger	Hefeautolysat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme- genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

#### 9-10-8 Klärungsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Bentonita Premium	Oenoconcept	Bentonit	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Ja
Biclar	Oenoconcept	Aktivkohle, Erbsenprotein, Bentonit	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> TW: nur für Most, OW: nur für Most, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: nur für Most, OW: nur für Most, HW: Nein
<b>Gelatine Gluta Forte Bio (CH-Bio zertifiziert)</b>	Baldinger	Gelatine	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Pronatur	Oenoconcept	Erbsenprotein	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein
ProNatur Clar Up	Oenoconcept	Erbsenprotein	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Ja, OW: Ja, HW: Nein



### 9-10-9 Stabilisationsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Métabisulfite Effervescent	Oenoconcept	Kaliummetabisulfit , Kaliumbicarbonat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel <b>Bio Suisse:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Ja, siehe Tabelle Anwendungseinschränkungen für Schwefel
Smart Solution W	Oenoconcept	Inaktivierte Hefe, Chitosan	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein

### 9-10-10 Säuerungsmittel, Entsäuerungsmittel

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Acidophil+	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
Lalvin 31	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
Lalvin PN4 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien), Heferinde	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Lalvin Silka	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
Lalvin VP41	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
Lalvin VP41 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TR, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
Malotabs	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TR, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
ML Prime	Baldinger	Lactobacillus plantarum (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
Oenolactic Direct	Oenoconcept	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
PN4 MBR	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau
Silka 1-Step	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien), Heferinde	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Uvaferm Beta	Baldinger	Oenococcus oeni (Milchsäurebakterien)	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> TW, OW, HW: Nur für biologischen Säureabbau

### 9-10-11 Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel

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

### 9-10-12 Sonstiges für die Weinbereitung

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Bactiless Nature	Baldinger	Chitosan, Heferinde	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> Ja <b>Bio Suisse:</b> Ja <b>Demeter Schweiz:</b> Nur mit Ausnahmegenehmigung der MSK

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

Produkt	Firma	Zusammensetzung	Anwendungsbedingungen
Opti'malo Blanc	Baldinger	inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
Qualitan antiox forte	Oenoconcept	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Qualitan antiox red	Oenoconcept	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Qualitan antiox white	Oenoconcept	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Qualitan cherry	Oenoconcept	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Reskue	Baldinger	Heferinde	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> TW: Nur mit Ausnahme-genehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK). OW: Nein, HW: Nein
RTK Sucraisin MCR	Baldinger	rektifiziertes Traubenmostkonzentrat	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkohol-gehalt 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 <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
Sensacion Cabernet	Oenoconcept	Holzkohle , Inaktivierte Hefe	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Nur für Most, OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> 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	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> TW: Ja, falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,25% Vol., Schaumbildung inbegriffen. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität. OW: Nein, HW: Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TruTan f2	Baldinger	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TruTan fi Fruit Intensive	Baldinger	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TruTan ib Integration Boost	Baldinger	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TruTan rf Reserve Formula	Baldinger	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TruTan vb Volume Boost	Baldinger	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein
TruTan VF "Vinification Formula"	Baldinger	Tannin	<b>Schweizer Bio Verordnung:</b> TW: Ja, OW: Nein, HW: Nein <b>Bio Suisse:</b> Nein <b>Demeter Schweiz:</b> Nein

## Adressen der Firmen

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