

Vergleichende Liste der Oenologischen Verfahren: OIV - EU - USA

Zusammengestellt von BMVEL und DWV nach Angaben der Internationalen Organisation für Rebe und Wein / Stand September 2005

(Vollständigkeit der Angaben ohne Gewähr)

1 zugelassene Behandlungsmenge

2 zugelassene Rückstandsmenge

ZM: zugelassen für Most

ZV: zugelassen für Wein

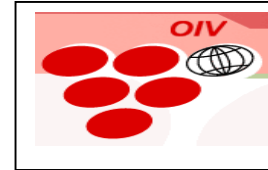
ZMV: zugelassen für Most und Wein



Rubrik	Maßnahme	Anmerkungen	OIV	EU	USA	
Säuerung	Fumarsäure				ZV ¹ : 3,0 g/l	
	Milchsäure		ZMW Säure ≤ 4 g/l		ZV	
	Apfelsäure		ZMW Säure ≤ 4 g/l		ZMW	
	Weinsäure		ZMW Säure ≤ 4 g/l	ZMW	ZMW	
Klärung	Calcium-Alginat		ZW	Z Schaumwein		
	Kalium-Alginat		ZW	Z Schaumwein		
	Kalium-Kaseinat		ZMW	ZMW	ZW	
	Kasein		ZMW	ZMW	ZW	
	Hausenblase		ZW	ZMW	ZW	
	Kieselöl		ZMW	ZMW	Zw	
	Speisegelatine		ZMW	ZMW	ZMW	
	Gummi arabicum		ZW ¹ : 0,3 g/l	ZW	ZMW ¹ : 0,24 g/l	
	Milcheiweiß		ZW	ZMW	ZW ¹ : 0,2 % v/v	
	Eiweiß pflanzl. Ursprungs		ZMV			
	Ei-Eiweiß		ZW	ZMW	ZW	
	Aluminiumsilikat	Kaolin		ZW	ZMW	ZMW
		Bentonite		ZMW	ZMW	ZMW
	Eisensulfat				ZW ¹ : 0,022 g/l	



Rubrik	Maßnahme	Anmerkungen	OIV	EU	USA
	Filterhilfsstoffe (Cellulose, Diatomenerde, etc.)		ZMW	ZMW	ZMW
Entfärbungsmittel	Polyvinylpolypyrrolidon PVPP		ZW	ZMW	ZMW ¹ : 7,19 g/l
	Aktivkohle		ZMW weiss	ZMW weiss	ZMW ¹ : 3,0 g/l
Entsäuerung	Milchsäurebakterien		ZV	ZMW	ZW
	Kaliumcarbonat		ZMV		ZMW Säure ≤ 5 g/l
	Neutrales Kaliumtartrat		ZMW	ZMW	
	Kaliumbicarbonat		ZMW	ZMW	ZMW
	Calciumcarbonat		ZMW	ZMW	ZMW Säure ≤ 5 g/l
	Kalziumkarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L (+) Weinsäure und der L (-) Apfelsäure		ZMW	ZMW	
	Weinsäure			ZMW	
	homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumkarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen			ZMW	
Geruchsentferner	Kupfersulfat		ZW	ZW	ZW ¹ : 0,5 g/l ² : 0,5 g/l
Verarbeitung	Eichenholzchips		ZW		ZW
	Wasser				ZMW max. 35 % in der Gesamtmenge
	Metaweinsäure		ZW	ZW	
	Granulierter Kork				ZW
	Pinienharz (Retsina)			ZM Wein Retsina	
Anreicherung	Konzentrierter Traubenmost			ZMW	ZMW
	RTK			ZMW	
	Saccharose			ZM	ZMW



Rubrik	Maßnahme	Anmerkungen	OIV	EU	USA
	Tannin		ZMW	ZMW	ZMW 1: 3,0 g/l (rot) 2: 0,8 g/l (weiss) ≤150 mg/l
	Weingeist oder Destillate				ZMW Destillate nur für Wein
	Sauerstoff		ZMW	ZMW	ZMW
Enzyme	Katalase				ZW
	Zellulase		ZM		ZMW
	Glucoseoxidase				ZW
	Protease				ZMW
	Beta-Glucanase		ZMW	ZMW	
	Pektolase		ZMW	ZM	ZMW
	Carbohydrase		ZW		ZM
	Urease		ZW	ZW	ZW 1: 0,018 g/l Sol. 100 %
Gärung	Antischaummittel		ZM		ZM
		Dimethylpolysiloxane			ZM
		Polyoxyethylen 40 monostearate			ZM
		Sorbitan Monostearate			ZM
	Frische Hefe			ZW	
	Ammoniumbisulfit		ZM	ZM	
	Thiaminchlorhydrat		ZMW Schaumwein 1: 0,6 mg/l	ZM Schaumwein	
	Hefezellwände		ZM 1: 40 g/l	ZMW	ZW
	Sojamehl				ZMW
	Weinhefen		ZMW	ZMW	ZW
	Ammoniumphosphat	für Schaumweine			ZMW



Rubrik	Maßnahme	Anmerkungen	OIV	EU	USA
	Ammomiumdiphosphat	für Schaumweine	ZW	ZMW	ZW
	Ammoniumsulfat	für Schaumweine	ZW	ZMW	ZW
	Ammoniumsulfid		ZM ¹ : 0,3 g/l	ZM	
Konservierung	Ammoniumdisulfid		ZM		
	Sorbinsäure		ZW ¹ : < 0,2 g/l	ZMW ² : 0,2 g/l	ZW ² : 0,3 g/l
	Schwefeldioxyd		ZMW	ZMW	ZW
	Argon		ZMW	ZMW	
	Stickstoff		ZMW	ZMW	ZW
	Kaliumbisulfid		ZMV	ZMW	
	Dimethyldicarbonat DMDC		ZW	Zulassung ist formell vorgeschlagen.	ZW
	Kohlendioxyd		ZMW	ZMW	ZW
	Kaliummetabisulfid		ZMW	ZMW	ZW
	Allylisothiozyanat			ZW ² : 0	
	Lysozym		ZMW ¹ : 500 mg/l	ZMW	
	Kaliumsorbat		ZW	ZMW ² : 0,2 g/l	ZW ² : 0,3 g/l
	Ascorbinsäure		ZTMW ¹ : 250 mg/l	ZW nur L-Ascorbinsäure	ZMW
Sequestrant	Kaliumhexacyanoferrat		ZW	ZW	ZW ² : 1 ppm
	Calciumphytat		ZW	ZW	
	Zitronensäure		ZW	ZW	ZW 0,7 g/l
Stabilisierung	Calciumtatrat		ZW	ZMW	
	Kaliumbitatrat			ZW	ZW ¹ : 4,19 g/l
	Hefemannoproteine		ZW		
Andere	Calciumsulfat	für Dessertweine Typ Sherry			ZW



Thema	Maßnahme	Anmerkungen	OIV	EU	USA
	Zuckerulör	für Likörweine	ZW	ZW	ZW
	Kaliumzitat				ZW nicht erlaubt für Weine aus Vitis vinifera
	Ethylmaltol				ZW nicht erlaubt für Weine aus Vitis vinifera
	Maltol				ZW nicht erlaubt für Weine aus Vitis vinifera
Vorgesehen	Physikal. Verfahren zur Entfernung von Schwefeldioxyd		ZM	ZM	ZMW
	Zentrifugation		ZMW	ZMW	ZMW
	Ultrafiltration	durch Membran	ZW		ZW
	Umkehrosiose		ZM Alkoholerhöhung	ZM Alkoholerhöhung	ZW Alkoholerhöhung
	Evaporation (Verdampfung)		ZMW	ZM	ZW
	Thermische Verfahren		ZMW	ZMW	ZMW
	Elektrodialyse		ZW	ZW	ZW
	Ionenaustauscher		ZW nur Kationen-Austauscher (Anionen-Austauscher ist ausdrücklich nicht anerkannt.)	ZM Kationen, nur RTK	ZW Kationen- und Anionenaustauscher
	Schleuderkegelkolonne SCC				ZW Alkoholgehalt
	Thermische Gradient ...				ZW
	Vakuum-Dünnschicht Evaporation				ZW
	Konzentrierte Aromen				ZW

Quellen:

- 1.) Internationaler Kode des OIV zu Oenologischen Praktiken
- 2.) Ratsverordnung (EG) 1493 / 1999
- 3.) Code of Federal Regulations Title 27 Part 24 - Wine