

# Arbeitskalender Bioweinbau

DI<sup>n</sup> (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz MSc



© Manuela Schwarz  
JOHANNLEIN RESEARCH

## Aktuelle Lage

Bis zum Beginn der Kalenderwoche 34 war die Lage hinsichtlich Kirschessigfliege ruhig, beim Monitoring der LK Steiermark wurden keine Eiablagen festgestellt. Der weitere Befallsverlauf hängt stark von den Witterungsbedingungen ab und die Lage kann sich aufgrund der kurzen Entwicklungszyklen der KEF, schnell verändern. Aktuelle Informationen werden über die Warndienste versendet.

Späte Behandlungen mit Backpulver (in der Reifephase zugelassen: Kumar) sind hinsichtlich Botrytis und Spätbefällen mit Oidium empfehlenswert, insbesondere bei verletzten Beerenhäuten, z.B. durch Hagel. Es ist aufgrund der Wirkung gegen Oidium dabei sinnvoll, die gesamte Laubwand zu behandeln.

Der Flug der Amerikanischen Rebkade verläuft auf einem niedrigen Niveau; Behandlungen sind keine mehr notwendig, aber die Anlagen sollten weiterhin auf Vergilbungen kontrolliert werden.

## Herstellung von Bio-Wein

Seit 2012 gibt es auf EU-Ebene kellerwirtschaftliche Richtlinien für die Erzeugung von Bio-Wein. Dadurch wird geregelt, welche der zugelassenen oenologischen Verfahren und Produkte für Bio-Wein zulässig sind. Die Bio-Verbände (Bio Austria, Demeter) haben im Bereich der kellerwirtschaftlichen Verfahren und Produkte strengere Vorschriften als die EU-Verordnung – für Mitgliedsbetriebe sind die jeweiligen Verbandsvorschriften maßgebend (wenn die Weine unter dem Verbandsmarkenzeichen / Hinweis auf den Verband in Verkehr gebracht werden oder

generell für Mitgliedsbetriebe, je nach Verband).

Eine Übersicht über **alle zugelassenen Verfahren und Produkte** findet sich unter [www.infoxgen.com](http://www.infoxgen.com) unter Richtlinien/Downloads – Richtlinien für die Herstellung von Bio-Wein. Bei der Produktsuche auf InfoXgen ist zu beachten, dass die Listung keineswegs vollständig ist, d.h. es gibt weitere Produkte, die zulässig für Bio-Wein sind, aber nicht bei InfoXgen gelistet wurden. Bei einigen Produkten kann daher ein Nachfragen beim Hersteller oder der Kontrollstelle notwendig sein.

## Zugelassene Verfahren und Produkte

Zulässig ist die Umkehrosiose, die thermische Behandlung (nicht über 70°C) und die Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne Filtrierhilfsstoffe (Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer). Einige Verfahren (die i.A. keine Relevanz haben) sind verboten.

Für die **Aufbesserung** ist der Zusatz von Bio-Zucker, Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder Bio-RTK erlaubt (Verbandsvorschriften weichen davon ab!). Achtung bei Wein, der als **Umstellungsware** deklariert werden soll – durch die Vorgabe, dass Umstellungsprodukte Monoprodukte sein müssen (d.h. nur aus einer landwirtschaftlichen Kultur gewonnen werden dürfen), ist die Aufbesserung von Umstellungswein mit Zucker NICHT möglich. Wenn eine Aufbesserung gemacht wird, kann diese entweder mit Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder Bio-RTK erfolgen oder aber es wird mit Zucker angereichert und auf die Auslobung verzichtet.

Die Verwendung von **Reinzuchthefen** (Ausnahmen bei

Demeter) ist zulässig; falls von dem verwendeten Hefestamm eine zertifizierte Bio-Hefe verfügbar ist, ist jedoch diese zu verwenden. Andernfalls ist in jedem Fall die Gentechnikfreiheit nachzuweisen (Zusicherungserklärung bei Hersteller/Lieferant erhältlich). Der Nachweis der Gentechnikfreiheit wird genauso für zugelassene Milchsäurebakterien, Enzyme und Säuren (auch für Metaweinsäure) benötigt.

Für die **Hefeernährung** zugelassen sind Hefenährsalze (DAP, Thiamin) und inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und Heferinden, dabei sind die jeweiligen gesetzlichen Grenzwerte zu den Anwendungsmengen einzuhalten. Analog zu den Reinzuchthefen sind diese Produkte für Demeter-Betriebe ebenfalls nicht zulässig.

Weiters sind bei den **zugelassenen Schönungsmitteln** – falls verfügbar – Produkte aus biologischen Ausgangsstoffen zu verwenden (z.B. Bio-Gelatine). Gewisse Schönungsmittel wie z.B. PVPP sind generell verboten; andere sind für Bio Austria Mitglieder eingeschränkt (z.B. Eialbumin) oder nicht (Kasein, Hausenblase) verwendbar. Die Demeter-Richtlinien sind als Positivliste definiert, nur die aufgeführten Produkte und Prozesse dürfen verwendet werden. Einige Produkte, die nach EU-Verordnung und Bio Austria Standard zugelassen sind, sind verboten (z.B. DAP, Gelatine,...).



## Traubenvollernter

**Ihre Vorteile:**  
Ernten bis 75% Hangneigung  
Traubenlese rund um die Uhr  
Hohe Ernteleistung ca. 3-4 Std / ha  
Perfekte Erntequalität

**Kontakt:**  
Reiterer Stefan: 0664-52 47 725  
Maier Philipp: 0664-17 24 047

Für die Herstellung von **veganen Weinen** (keine Verwendung tierischer Produkte während des Produktionsprozesses) sind mittlerweile zahlreiche Alternativprodukte aus verschiedenen Ausgangsstoffen (Erbsen, Weizen, Kartoffeln) verfügbar. Bei diesen Produkten ist es wichtig, die jeweiligen Anwendungshinweise genau zu beachten. Für die Bezeichnung von veganen Weinen ist folgendes zu beachten: der Begriff „vegan“ mit einer Verkehrsbezeichnung, z.B. „veganer Wein“ oder „veganer Sauvignon blanc“ ist nicht zulässig. Erlaubt ist der Hinweis „Für Veganer geeignet“ oder der Hinweis auf eine Zertifizierung durch die Vegane Gesellschaft (V-Label). Die Kontrollstellen können die V-Label-Kontrollen durchführen, wenn ein Vertrag mit der Veganen Gesellschaft besteht.

Für Bio-Wein gelten tiefere Grenzwerte für den **Schwefel-dioxidgehalt** (vgl. Homepage der Bundeskellereinspektion). Um diese einhalten zu können, ist es natürlich wichtig, bereits beginnend mit der Traubenernte und Verarbeitung ent-