

Ihr Ansprechpartner
Dr. Ilona Schneider

Telefon: +49 6704 204- 184
 Telefax: +49 6704 9341- 184
 E-Mail: IlonaSchneider@eaton.com

Ausstelldatum Januar 2025
 Gültig bis 31.01.2026
 (vorbehaltlich einer gesetzl. Änderung)

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei bestätigen wir, dass die folgenden Erzeugnisse und Stoffe gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der VO (EG) Nr. 834/2007 des Rates - für die Öko-Weinbereitung entsprechen. **Bitte beachten Sie die einzelnen Bestimmungen der jeweiligen nationale Verbände und Organisationen, diese können von der (EU) 2018/848 abweichen.**

Bitte beachten Sie die individuellen Anmerkungen („*“) für die jeweiligen Produkte!

	Ökologische Verfahren	Bezeichnung der Erzeugnisse und Stoffe	Produkte
Nr. 3	Zentrifugierung oder Filtrierung	Perlite	BECOLITE 3000, BECOLITE 5000
		Cellulose	BECOCEL 100, BECOCEL 150, BECOCEL 250, BECOCEL 2000
		Kieselgur	BECOGUR 100, BECOGUR 200, BECOGUR 1200, BECOGUR 3500, BECOGUR 4500, Kieselgur C 200, Kieselgur C 1200, Kieselgur C 3500
Nr. 5	Verwendung	Hefen ¹ Für die individuellen Hefestämme: Falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	Lalvin EC1118 Bio Individuelle Hefestämme, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen. Trockenreinzuchthefen der Marken SIHA, uvaferm, Enoferm, Lalvin (ausser Lalvin EC 1118) – bei diesen Produkten existiert der individuelle Hefestamm nicht als bio-zertifiziertes Produkt, darf aber nach VO 2018/848 (i.d. jeweils gültigen Fassung) eingesetzt werden.
Nr. 6	Verwendung	Diammoniumphosphat	SIHA Gärsalz (100% DAHP), SIHA Gärsalz Plus (DAHP, Cellulose, Vit B ₁)
		Thiaminium-Dihydrohydrat	SIHA Vitamin B ₁ (Pulver, Sticks)
		Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und Heferinden	Lalvin GoFerm*, Lalvin GoFerm Protect*, Lalvin GoFerm Protect Evolution, Lalvin GoFerm Sterol Flash, Blanc Nature*, SIHA SpeedFerm*, Stimula Sauvignon Blanc*, Stimula Chardonnay*, Stimula Cabernet*, Stimula Pinot Noir*, Stimula Cabernet*, Opti-Red*, OptiMUM Red*, SIHA Proferm Arom+* * bei diesen Produkten existiert die individuelle Produktrezeptur nicht als bio-zertifiziertes Produkt, darf aber nach VO 2018/848 (i.d. jeweils gültigen Fassung) eingesetzt werden.
Nr. 7	Verwendung	Schwefeldioxid	
		Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit	Kaliumpyrosulfit/SIHA Kaliumpyrosulfit
Nr. 9	Verwendung	ökologische Holzkohle (Aktivkohle)	SIHA Aktivkohle GE, SIHA Aktivkohle UF, SIHA Actiliq GE, Carbogran FA

	Ökologische Verfahren	Bezeichnung der Erzeugnisse und Stoffe	Produkte
Nr. 10	Klärung	Speisegelatine ² Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Gelatine feinkörnig, SIHA Gelatine flüssig, SIHA Flotationsgelatine* Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Sofern Alternativen aus ökologischen Ausgangsstoffen durchgängig am Markt verfügbar sind, können diese Produkte nicht für die Bio-Weinbereitung eingesetzt werden.
		Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen ² Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Erbsenprotein * * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Sofern Alternativen aus ökologischen Ausgangsstoffen durchgängig am Markt verfügbar sind, können diese Produkte nicht für die Bio-Weinbereitung eingesetzt werden.
		Hausenblase ² * Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Optisil (Silikate + Hausenblase) * * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Sofern Alternativen aus ökologischen Ausgangsstoffen durchgängig am Markt verfügbar sind, können diese Produkte nicht für die Bio-Weinbereitung eingesetzt werden.
		Eieralbumin ² Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	
		Tannine ² Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Tannin FC*, SIHA Tannin MOX*, SIHA Tannin flüssig* * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Sofern Alternativen aus ökologischen Ausgangsstoffen durchgängig am Markt verfügbar sind, können diese Produkte nicht für die Bio-Weinbereitung eingesetzt werden.
		Kasein	
		Kaliumkaseinat	
		Siliziumdioxid	SIHA Optisil (Silikate + Hausenblase)*, BECOSOL 30 (Kieselöl 30%)*, Levasil BF 30 (Kieselöl 30%)* * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Sofern Alternativen aus ökologischen Ausgangsstoffen durchgängig am Markt verfügbar sind, können diese Produkte nicht für die Bio-Weinbereitung eingesetzt werden.
		Bentonit	SIHA Aktivbentonit, SIHA Puranit, SIHA Ca-Bentonit G, SIHA Puranit UF, SIHA Brilliant flüssig
		pektolytische Enzyme	Panzym Clair Rapide G, Panzym Extract G, SIHAZYM Claro, SIHAZYM Uni, SIHAZYM Extro, SIHA Pektinase W flüssig, SIHAZYM Flot, ConZym Pex Uni
Nr. 12	Verwendung zur Säuerung	Milchsäure	
Nr. 13	Verwendung zur Entsäuerung	Calciumcarbonat	SIHA Weinkalk Spezial, SIHADEX
		neutrales Kaliumtartrat	
		Kaliumbicarbonat	Kaliumbicarbonat / SIHA Kaliumbicarbonat

	Ökologische Verfahren	Bezeichnung der Erzeugnisse und Stoffe	Produkte
Nr. 15	Verwendung	Inaktivierte Hefe, Hefeautolysate von Hefe und Heferinde	SIHA Proferm Bio* Bio Yeast Cell Walls* <small>* Aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt.</small> SIHA Proferm H+2*, SIHA Proferm Fit*, SIHA Proferm Red*, SIHA Proferm Arom+*, SIHA Proferm Rosé, Blanc Nature*, Opti-Red*, OptiMUM Red*, Blanc Nature*, Fermaid*, Fermaid O*, Stimula Chardonnay*, Stimula Sauvignon Blanc*, Stimula Pinot*, Stimula Cabernet*, Pure Lees Elegancy*, Pure Lees Delicacy*, Finely*, Noblesse*, Optilees*, SIHA OnLees* <small>* bei diesen Produkten existiert die individuelle Produktrezeptur nicht als bio-zertifiziertes Produkt, darf aber nach VO 2018/848 (i.d. jeweils gültigen Fassung) eingesetzt werden.</small>
Nr. 17	Verwendung	Milchsäurebakterien	Viniflora CH35, Viniflora CH11, Viniflora CiNe, Viniflora Oenos, Viniflora Oenos 2.0, Viniflora CH16, Viniflora NoVA, Viniflora Super NoVa
Nr. 19	Zugabe	L-Ascorbinsäure	Ascorbinsäure
Nr. 24	Zugabe zur Stabilisierung des Weins	Citronensäure	Zitronensäure – Monohydrat
Nr. 25	Zugabe	Tannine ² <small>Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.</small>	SIHA Tannin FC* SIHA Tannin MOX* <small>* Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Sofern Alternativen aus ökologischen Ausgangsstoffen durchgängig am Markt verfügbar sind, können diese Produkte nicht für die Bio-Weinbereitung eingesetzt werden.</small>
Nr. 27	Zugabe	Metaweinsäure	Metaweinsäure
Nr. 28	Verwendung	Gummi arabicum ² <small>Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.</small>	SIHA Gummi arabicum granulat *, SIHA Gummi arabicum flüssig * <small>* Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Sofern Alternativen aus ökologischen Ausgangsstoffen durchgängig am Markt verfügbar sind, können diese Produkte nicht für die Bio-Weinbereitung eingesetzt werden.</small>
Nr. 30	Verwendung	Kaliumbitartrat	Reinweinstein
Nr. 35	Verwendung	Hefe-Mannoproteinen	Mannolees, Mannolees Flash, Mannoless Blanc
Nr. 44	Verwendung	aus Aspergillus niger gewonnenes Chitosan	Bactiless Nature

Bei weiteren Fragen oder Anmerkungen stehen wir Ihnen jederzeit zu Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
 Produktmanagement
 Eaton Technologies GmbH