

Sehr geehrte Damen und Herren,  
 anbei bestätigen wir, dass die folgenden Erzeugnisse und Stoffe nach Durchführungsverordnung (EU) 889/2008 (i.d. jeweils gültigen Fassung) i.V. mit Verordnung (EU) 606/2009 (i.d. jeweils gültigen Fassung), den Bestimmungen für die Öko-Weinbereitung entsprechen und zusätzlich die gesetzlichen Vorgaben des Weinrechts einhalten.

	Önologische Verfahren	Bezeichnung der Erzeugnisse und Stoffe	Produkte
Nr. 3	Zentrifugierung oder Filtrierung	Perlite	BECOLITE 3000, 5000
		Cellulose	BECOCEL 100,150,250,400,2000
		Kieselgur	BECOGUR 100,200,1200,3500,4500
Nr. 5	Verwendung	Hefen <sup>1</sup> Für die individuellen Hefestämme: Falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	Lalvin EC1118 Bio, Lalvin ICV OKAY Bio Individuelle Hefestämme, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.  Trockenreinzuchthefen der Marken SIHA, uvaferm, Enoferm, Lalvin (ausser Lalvin EC 1118 & ICV OKAY) – bei diesen Produkten existiert der individuelle Hefestamm nicht als bio-zertifiziertes Produkt, darf aber nach VO 889/2008 (i.d. jeweils gültigen Fassung) eingesetzt werden.
Nr. 6	Verwendung	Diammoniumphosphat	SIHA Gärsalz (100% DAHP), SIHA Gärsalz Plus (DAHP, Cellulose, Vit B <sub>1</sub> )
		Thiaminium-Dihydrohydrat	SIHA Vitamin B <sub>1</sub> (Pulver, Sticks)
Nr. 7	Verwendung	Schwefeldioxid	
		Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit	SIHA Kaliumpyrosulfit, SIHA SulfoLiq K15
Nr. 9	Verwendung	önologische Holzkohle (Aktivkohle)	SIHA Aktivkohle GE, SIHA Aktivkohle FA, SIHA Actilq GE, Carbogran FA

	Ökologische Verfahren	Bezeichnung der Erzeugnisse und Stoffe	Produkte
Nr. 10	Klärung	Speisegelatine <sup>2</sup> Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Gelatine flüssig * SIHA Gelatine feinkörnig * * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Nur einsetzbar, sofern keine entsprechenden bio-zertifizierten Präparate am Markt verfügbar sind.
		Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen <sup>2</sup> Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Erbsenprotein * * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Nur einsetzbar, sofern keine entsprechenden bio-zertifizierten Präparate am Markt verfügbar sind.
		Hausenblase <sup>2</sup> * Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Hausenblase Granulat * SIHA Optisil (Silikate + Hausenblase) * * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Nur einsetzbar, sofern keine entsprechenden bio-zertifizierten Präparate am Markt verfügbar sind.
		Eieralbumin <sup>2</sup> Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	
		Tannine <sup>2</sup> Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Tannin FC* SIHA Tannin QE * SIHA Tannin MOX* SIHA Tannin flüssig* * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Nur einsetzbar, sofern keine entsprechenden bio-zertifizierten Präparate am Markt verfügbar sind.
		Kasein	
		Kaliumkaseinat	
		Siliziumdioxid	SIHA Optisil (Silikate + Hausenblase)* * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Nur einsetzbar, sofern keine entsprechenden bio-zertifizierten Präparate am Markt verfügbar sind.
		Bentonit	SIHA Mostbentonit, 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 Petkinase W flüssig, SIHAZYM Flot, ConZym Pex Uni
Nr. 12	Verwendung zur Säuerung	Milchsäure	Milchsäure 80%
		L (+) Weinsäure	SIHA L-(+) Weinsäure
Nr. 13	Verwendung zur Entsäuerung	L-(+) Weinsäure	SIHA L-(+) Weinsäure
		Calciumcarbonat	SIHA Weinkalk Spezial, SIHADEX
		neutrales Kaliumtartrat	
		Kaliumbicarbonat	SIHA Kaliumbicarbonat

	Ökologische Verfahren	Bezeichnung der Erzeugnisse und Stoffe	Produkte
Nr. 15	Verwendung	Heferindenzubereitungen	Proferm Bio* Bio Yeast Cell Walls* * Aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt.
Nr. 17	Verwendung	Milchsäurebakterien	Viniflora CH35, Viniflora CH11, Viniflora CiNe, Viniflora Oenos, Viniflora CH16
Nr. 19	Zugabe	L-Ascorbinsäure	SIHA Ascorbinsäure
Nr. 24	Zugabe zur Stabilisierung des Weins	Citronensäure	SIHA Zitronensäure - Monohydrat
Nr. 25	Zugabe	Tannine <sup>2</sup> Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Tannin FC* SIHA Tannin QE * SIHA Tannin MOX* * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Nur einsetzbar, sofern keine entsprechenden bio-zertifizierten Präparate am Markt verfügbar sind.
Nr. 27	Zugabe	Metaweinsäure	Metaweinsäure
Nr. 28	Verwendung	Gummi arabicum <sup>2</sup> Falls verfügbar, aus ökologischen / biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	SIHA Gummi arabicum Granulat * SIHA Gummi arabicum flüssig * * Nicht aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt. Nur einsetzbar, sofern keine entsprechenden bio-zertifizierten Präparate am Markt verfügbar sind.
Nr. 30	Verwendung	Kaliumbitartrat	SIHA Reinweinstein

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

Mit freundlichen Grüßen,  
 Produktmanagement  
 Eaton Technologies GmbH