

Betriebsnummer

Betrieb

Grundsätze

Die Trauben, der Weinkeller und die Weine sind Bio zertifiziert: Bio Verordnung, Bio Knospe (Bio Suisse) oder Biodynamisch (Demeter).

Pflichtenheft

1. Herkunft der Trauben

Die Trauben sind zertifiziert:

- a) Bio Verordnung (Bundes Bio)
 b) Bio Knospe (Bio Suisse)
 c) Biodynamique (Demeter)
 d) "Umstellung"

Alle Kästchen müssen mit einem Kreuz genehmigt werden.

2. Rückverfolgbarkeit und Kontrolle

Naturweine müssen schriftlich nach Los erfasst werden und alle Kellerarbeiten müssen rückverfolgt werden können. Der oder die Weinzer:in muss die Traubenkontrolle, das Kellerbuch, das Abfüllinventar sowie Weinanalysen der Kontrollstelle zur Verfügung stellen.

Die Kellerkontrolle ist obligatorisch und wird durch bio.inspecta oder Bio Test Agro durchgeführt. Die Weine müssen mit der Lebensmittelverordnung konform sein.

Jeder Jahrgang desselben Weines muss ein Naturwein sein. Falls in einem Jahr SO₂ hinzugefügt wird, muss er unter einer anderen Etiketten verkauft werden, um Verwechslungen zu vermeiden.

3. Ernte

Die Ernte von Hand ist obligatorisch.

4. Enzyme

Der Einsatz von jeglichen önologischen Enzymen ist verboten.

5. Anreicherung

Keine Art von Zuckerzusatz ist zugelassen, weder Kristallzucker noch konzentrierter Traubenmost.

6. Alkoholische Gärung

Spontane Gärung mit Traubeneigenen Hefe. Keine anderen Hefen (Reinzuchthefen), im Keller oder in den Reben Bioprotektion) sind zugelassen.

Gäransteller sind zugelassen, müssen aber aus betriebseigenen Trauben hergestellt werden.

Sauerstoff: Nur eine natürliche Belüftung ist zugelassen.

Gärsalze: Keine Hefen Nährstoffe sind zugelassen.

Die Entschleimung des Mosts muss statisch sein.

7. Schönungsprodukte

Einzig die Schöpfung mit Druse ist zugelassen. Keine andere Art von Schöpfung ist erlaubt.

8. Thermische Eingriffe

Es darf nicht unter 0°C gekühlt werden und nicht über 35°C erhitzt werden.
Der Einsatz von Trockeneis ist nicht erlaubt.
Die pasteurisation ist nicht erlaubt.
Das Einfrieren ist nicht erlaubt.

9. Biologischer Säureabbau

Keine kommerziellen Bakterien sind zugelassen.

10. Korrektur der Säure

Die Korrektur der Säure ist nicht erlaubt, weder ansäuern, noch entsäuern.

11. Konservierung

Kein Einsatz von SO₂ ist zugelassen, einschliesslich bei der Abfüllung.

Kein Konservierungsmittel ist zugelassen (z.B. Kalium Metabisulfit E224, SO₂, E220 in purer oder flüssiger Form, Ascorbinsäure) einschliesslich bei der Abfüllung.

12. Filtration

Keine Filtration ist erlaubt.

13. Holz und Tannine

Holzfässer sind erlaubt, um den Gerbstoffgehalt im Wein zu erhöhen.
Alle anderen Methoden, bei denen dem Wein oder Most Holz oder Gerbstoffe zugefügt werden, sind verboten, einschliesslich betriebseigener Tannine.

14. Auffüllung

Naturweine dürfen nur mit einem anderen betriebseigenen Naturwein aufgefüllt, bzw. gemischt werden.

15. Sauerstoffzufuhr

Nur eine natürliche Sauerstoffzufuhr z.B. durch ein Holzfass ist erlaubt.

Die Mikro- oder Makrobelüftung mit industriellem, reinem Sauerstoff ist nicht zugelassen.

16. Sauerstoffentzug

Der Sauerstoff darf mit Stickstoff oder Kohlensäure verdrängt werden.
Der Einsatz von Argon ist verboten.

17. Putzmittel

Die einzigen erlaubten Methoden sind die mechanische Reinigung, Wasser und Dampf.

18. Einbrennen

Holzfässer dürfen zu Konservierungszwecken mit Schwefelschnitten eingebrennt werden, sie müssen aber vor Gebrauch gespült werden.

Datum, Unterschrift von der Betriebsleitung :

--

Handbuch zum Ausfüllen des Inspektionsformulars

Auszufüllen durch wen	• Alle Betriebsleiter:innen
Kontrollrythmus	• Jedes Jahr

Kommentar vom Kontrolleur :
