



## 8.10. Bier

### *Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 09.14

Revisionsdatum: 01.09.2014

#### 8.10.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Bier finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

#### 8.10.2 Allgemeine Grundlagen - Bier

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, sodass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

Demeter-Bier soll durch "echte, traditionelle Braukunst" auf der Basis lebensgemäßer Vorgänge und Verfahren hergestellt werden. Bei der Bierherstellung sollen deshalb bevorzugt Stoffe aus naturgemäßen Prozessen angewendet werden (deshalb z. B. biologische Säuerung mit Milchsäurebakterien anstatt Zusatz von Säure).

#### 8.10.3 Zutaten und Zusatzstoffe - Bier

- Grundsätzlich darf zum Brauen von Demeter-Bier nur Demeter-Braugetreide verwendet werden, eine Ausnahme ist nicht möglich.

- Als Zutaten dürfen nur **Hopfen, Malz, Bierhefe** und Brauwasser verwendet werden, die diesen Richtlinien entsprechen.
- Unaufbereiteter **Aromahopfen** (Naturdoldenhopfen) ist zu bevorzugen. Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden. Hopfenpellets Typ 45 sowie Hopfenextrakte sind ausgeschlossen.
- **Bierwürze-Wasser** ist die Basis der Bier-Qualität und wird somit als **Zutat** berechnet, und nicht als Wasser, in der Anteilsberechnung.
- Zukauf von **Öko-Bierhefe** bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. Konventionelle Bierhefe darf nur zugekauft werden, wenn Hefen mit vergleichbaren Eigenschaften nicht in ökologischer Qualität verfügbar sind. Es ist nur **lebende Frischhefe** ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen, wenn nicht verfügbar auf Bio-Rohstoffen, zu vermehren bzw. zu züchten. Die Hefe darf nur mit Wasser in Brauqualität gewaschen werden.
- **Milchsäurebakterien** dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zugelassen:
  - Filtermaterialien: Textile Filter (z. B. Baumwollfilter), Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
  - Kieselgur als Filterhilfsmittel
  - Kalkmilch zur Wasserenthärtung
  - Braugips
  - Gärkohlenensäure, Technisches CO<sub>2</sub> nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
  - N<sub>2</sub>
- Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von **Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen** nicht zugelassen.

#### 8.10.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier

- Das Getreide ist in Einweichbehältern mit Wasser zu waschen und in Tennen oder Keimkästen zu keimen. Das Einweichwasser muss Brauqualität aufweisen.
- Das **Malz** darf nicht geschwefelt werden.
- Das **Darren** ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosaminbildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- Beim **Würzekochen** ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.
- Die Verwendung von Bio-Restbieren zur **natürlichen Säuerung** von Bieren ist zugelassen.
- **Leichtbierspezialitäten** sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- **Klärhilfsmittel**, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte "Bio-Späne" und Aluminiumfolien sind verboten.

- Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe **durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter**, oder die Einstellung der Farbe durch Färbebier, ist unzulässig.
- Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine **Pasteurisation** zugelassen. Für unfiltrierte Biere: Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung.

#### **Weitere Unzulässige Verarbeitungsverfahren:**

- Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc.
- Heißabfüllung (in der Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen
- Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfid und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd
- Schnellgärverfahren, insbesondere die Warmgärung (über 12°C), Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren
- Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher
- Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit oder Chlordioxid
- Darren mit direkter Beheizung
- Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z. B. durch Kieselsäurepräparate
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes
- Messen der Füllhöhe mittels Röntgendetektion



## 8.11. Wein, Sekt und Perlwein

### *Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

#### 8.11.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Wein, Sekt und Schaumwein finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

#### 8.11.2 Allgemeine Grundlagen

- Grundsätzlich ist für jeden Demeter-Wein eine möglichst schonende Arbeitsweise und die ausschließliche Verwendung von betriebseigenen Zutaten anzustreben. Betriebseigene Hefen sind zu bevorzugen. Maßnahmen, welche die Qualität des Weines herabsetzen können (z. B. die Anwendung von hohem Druck und hohen Temperaturen), sind zu vermeiden. Auf allen Stufen des Prozesses werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich eingesetzt. Primäres Ziel ist, die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut mindestens zu erhalten.
- Alle Geräte und Hilfsstoffe, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behälter für die Gärung und Lagerung, dürfen in keiner Weise die Qualität beeinträchtigen oder das Risiko einer Kontaminierung des Saftes oder Weines darstellen. Dies wird durch Verwendung von Stoffen und Geräten in Lebensmittelqualität hinreichend gewährleistet.
- Ziel ist eine **Ernte per Handlese**, Maschinenernte ist aber erlaubt. Trester geht, wenn möglich, zurück in den Weingarten.
- Für alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, sind die folgenden Grundsätze zu beachten:

- Prozesse, die einen großen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
- Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
- Physikalische Methoden sind chemischen vorzuziehen.
- Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

### 8.11.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- Die Richtlinien sind definiert als Positivliste von Prozessen, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffen. Alle anderen Methoden und Materialien sind bei der Produktion von Demeter-Wein ausgeschlossen. Dessen ungeachtet, um deren striktes Verbot zu unterstreichen, sind die folgenden Prozesse und Materialien als nicht zugelassen aufgeführt:
  - Kaliumhexacyanoferrat
  - Ascorbinsäure, Sorbinsäure
  - PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
  - Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
  - Diammoniumphosphat (DAP)
  - Tannine
- Es sind ausschließlich **Trauben** aus anerkannt Biologisch-dynamischer Erzeugung zu verwenden.
- Zusatz von **Zucker** zur Erhöhung des Alkoholgehaltes ist erlaubt bei max. 1,5 Vol.-% Erhöhung des Alkoholgehaltes. Demeter-Traubensaftkonzentrat, Bio-Traubensaftkonzentrat oder Demeter-Zucker sind zulässig.
- Es dürfen nur **traubeneigene Hefen oder Pied de Cuve** (Demeter oder Bio) eingesetzt werden; Reinzuchthefen sind nur Zulässig bei Gärstockungen bzw. für die zweite Gärung zur Herstellung von Sekt bzw. Schaumwein.
- Als **Hefenährstoff** sind Demeter- oder Bio-Heferindenzubereitung (GVO-frei) und Thiamin (B1) zugelassen.
- **Milchsäurebakterien** (GVO-frei) können zum Säureabbau zugegeben werden.
- **Kaltstabilisierung** erfolgt mit natürlichem Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung; Kaliumbitartrat ist ebenfalls zugelassen.
- Die **Schönung** erfolgt, mit Kasein sowie Weizen- und Erbsenprotein\*. Für die **anorganische** Schönung kann Bentonit, Aktivkohle, Kieselgur und Sauerstoff (inkl. Micro-OX) eingesetzt werden.
- Die Filtration erfolgt organisch mit Filtern aus Cellulose oder Textilien (ungebleicht und chlorfrei) oder anorganisch mit Kieselgur, Bentonit oder Perlit (Analysen bezüglich Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein).

**Schwefeldioxid** ist so wenig wie möglich zu verwenden. Die Schwefelung kann erfolgen durch reines Schwefeldioxid (gasförmig oder in Lösung), Kaliumsulfid oder Kaliummetabisulfid. Sprudelnde Schwefeltabletten sind nicht zugelassen.

\* Sofern verfügbar aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

Restzucker	Max. Gehalt SO <sub>2</sub> total [mg/l] nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	
	Weißwein, Sekt, Rose	Rot
< 2g/l (wg. EU-VO Bio-Wein)	140	100
< 5g/l	140	100
> 5g/l	180	140
Dessertwein mit Botrytis	360	
Dessertwein ohne Botrytis	250	

- Zum Zweck der **Säureregulation** können Kaliumbicarbonat(KHCO<sub>3</sub>), Calciumcarbonat (CaCO<sub>3</sub>) und Weinsäure (E334) eingesetzt werden, soweit gesetzlich zulässig, Zugabebis max. 1,5 g/L.
- Bei der **Abfüllung** können CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> eingesetzt werden.

### 8.11.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren Wein, Sekt und Schaumwein

- Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. **Zentrifugumpumpen** oder **Kreiselpumpen** sind für die Anschaffungen (neu oder gebraucht) nicht mehr zulässig. Bestandsschutz ist gewährleistet.
- **Gärbehälter** und Tanks aus Beton-, Holz-, Porzellan-, Edelstahl-, Steinzeug- und Tonbehälter sind zulässig. Plastikgefäße dienen nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung von Wein.
- Eine **Erwärmung der Rotweinmaische** bis max. 35° C ist zulässig; Pasteurisierung ist nicht zugelassen. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- Konzentration des gesamten Mostes einer Charge ist nicht erlaubt. **Technische Alkoholabsenkung** ist nicht zulässig.
- **Verschlüsse** können aus Glas oder Kork bestehen. Schraubverschlüsse, Kronkorken und Kunststoffstopfen sind ebenfalls zulässig. Als **Erstöffnungsgarantie** können Nirosta-, Kunststoff- oder Zinnkapseln, Polcap, Siegellack oder Wachs eingesetzt werden.

### 8.11.5 Reinigung und Desinfektion

- Die Reinigung der Verarbeitungsgeräte und -räume erfolgt mit Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Trinkwasser.

**Die Kennzeichnung von Demeter-Wein ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt**