

**Tabelle:** Notwendige Eintragungen im Weinkonto, Stoffbuch und Zutatenverzeichnis

Vorgang	Substanz	Stoffbuch	Weinbuch	Zutat <sup>1</sup>	Aufzeichnung
Anreicherung	Saccharose	ja	ja	Ja	Ja
	RTK	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierter Traubenmost	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierung	-	ja	Nein	Ja
Entalkoholisierung	-	-	ja	Nein	Ja
Alkoholzugabe	Alkohol / Branntwein	ja	ja	Ja	Ja
Säuerung	Weinsäure	ja	ja	ja	Ja
	Äpfelsäure	ja	ja	ja	Ja
	Milchsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Säuerung)	ja	ja	ja	Ja
	Fumarsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Stabilisierung)	nein	nein	ja	ja
Entsäuerung	Kaliumhydrogencarbonat	ja	ja	nein	Ja
	Kohlensaurer Kalk	ja	ja	nein	Ja
	Doppelsalz	ja	ja	nein	Ja
Behandlungsmittel die in die Weinbuchführung eingetragen werden müssen	DL-Weinsäure	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumsorbit/Sorbinsäure	nein	ja	ja	Ja
	Eichenholz Chips	nein	ja	nein	Ja
	Dimethyldicarbonat	nein	ja	ja	Ja
	Aktivkohle	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumhexacyanoferrat	nein	ja	nein	Ja
	Aktivkohlehaltige Membran	nein	ja	nein	Ja
PVI/PVP- Copolymere	nein	ja	nein	Ja	
Allergene <sup>2</sup>	Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym)	nein	nein	Ja	Ja
	Sulfite, (SO <sub>2</sub> )	nein	nein	ja	nein
Wichtige Behandlungen <sup>1</sup>	Kohlendioxid	nein	nein	Nein/Ja <sup>3</sup>	Ja
	Stickstoff	nein	nein	Nein/Ja <sup>3</sup>	Ja
	L-Ascorbinsäure	nein	nein	Ja	Ja
	Metaweinsäure, Kaliumpolyaspartat, Carboxymethylcellulose, Gummiarabikum	nein	nein	Ja	ja
	Hefe und Hefeernährung auch Gärsalz	nein	nein	nein	Ja
	Bentonit	nein	nein	nein	Ja
	Gelatine, Erbsen-, Kartoffelprotein	nein	nein	nein	Ja
	Hausenblase	nein	nein	nein	Ja
	Tannine	nein	nein	nein	Ja
Kupfersulfat, Kupfercitrat	nein	nein	nein	Ja	

<sup>1</sup> die vollständige Liste oenologischen Verfahren finden sich in der [EU VO 2019/934](#)

<sup>2</sup> Behandlungsmittel auf Basis von Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym), die allergische Reaktionen auslösen können, werden auf dem Etikett bei einem Gehalt von 0,25 mg/l oder mehr im Erzeugnis zum Zeitpunkt der Etikettierung angegeben. Diese Stoffe spielen deshalb in der Praxis keine Rolle mehr.

<sup>3</sup> Stickstoff (Flotation) und Kohlendioxid (Überlagerung) sind während der Weinbereitung Verarbeitungshilfsstoff und werden dann nicht angegeben. Die als „Packgase“ bei der Abfüllung sind es Zutaten. Stickstoff, Kohlendioxid oder Argon können im Zutatenverzeichnis durch die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“ ersetzt werden.