

**Bio-zertifizierte Weinbehandlungsmittel /
Weinbehandlungsmittel mit Bio-zertifizierten Komponenten**

Erzeugnisse/Stoffe	Anbieter	Homepage
Gelatine (biozertifiziert)		
Bio-Gelatine	SOBO Naturkost	www.sobo-naturkost.de
Bio-Gelatine	Ewald-Gelatine GmbH	www.ewald-gelatine.de
ErbiGel Bio	Erbslöh Geisenheim AG	www.erbsloeh.com
VANO gel bio	Zefüg GmbH & Co. KG	www.zefueg.de
Gela Flott Bio / Gluta Forte Bio	C. Schliessmann Kellerei-Chemie	www.c-schliessmann.de
Gela-Quick® P Bio / Keller-Flota-Gel® Bio	Max F. Keller GmbH	www.keller-mannheim.de
Gummiarabicum (biozertifiziert)		
HydroGum Bio	Erbslöh Geisenheim AG	www.erbsloeh.com
Kordofan Bio	Oenofrance/Sofralab	www.oenofrance.com
Oenogom Bio	Laffort France	www.laffort.com
Eialbumin (biozertifiziert)		
Adagi'O Bio	Oenofrance/Sofralab	www.oenofrance.com
Hefen (biozertifiziert)		
Lalvin EC 1118 Bio / Lalvin ICV OKAY Bio	Eaton Technologies GmbH	www.eaton.com/filtration
Levure SP Organic	Station Oenotechnique de Champagne	www.oenofrance.de
Oenoferm® Bio Selektion Klingelberg	Erbslöh Geisenheim AG	www.erbsloeh.com
Oenoferm® Be-Red	Erbslöh Geisenheim AG	
VitiFerm™ Alba Fria Bio	2B FermControl GmbH	www.2bfermcontrol.com
VitiFerm™ Rubino Extra Bio	2B FermControl GmbH	
VitiFerm™ Pinot Alba Bio	2B FermControl GmbH	
Zymaflore® 011 Bio	Laffort France	www.laffort.com
Fermivin® PDM bio	Oenobrand SAS / Max F. Keller GmbH	www.keller-mannheim.de
Heferindenzubereitungen (biozertifiziert)		
FermControl™ Clear up BIO	2B FermControl GmbH	www.2bfermcontrol.com
FermControl™ BIO EC		
VANO vital bio spezial	Zefüg GmbH & Co. KG	www.zefueg.de
PuroCell Organic	Erbslöh Geisenheim AG	www.erbsloeh.com
Oenocell® Bio	Laffort France	www.laffort.com
Bio Yeast Cell Walls	Eaton Technologies GmbH	www.eaton.com/filtration
SIHA Proferm® Bio	Eaton Technologies GmbH	www.eaton.com/filtration
Kombi-Präparate (geprüft durch Kontrollstelle)		
Hefenährstoff mit Bio-Heferindenzubereitung:		
- VANO vital	Zefüg GmbH & Co. KG	www.zefueg.de
Aktivsilikat, Kaliumkaseinat und Bio-Gelatine:		
- VANO most	Zefüg GmbH & co. KG	

1. Laut VO (EG) Nr. 203/2012 sind **Speisegelatine, Gummiarabicum, Tannine, Eialbumin, Hausen-blase, Proteine** pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen und **individuelle Hefestämme, falls verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen**, zu verwenden. Heferindenzubereitungen dürfen nur in Bio-Qualität eingesetzt werden, weil ausreichend verfügbar.

2. Der Bio-Status der gelisteten Weinbehandlungsmittel ist jeweils anhand der Angaben auf dem Etikett, den Warenbegleitpapieren, ggf. der Produktspezifikation sowie der Bescheinigung, dass der Hersteller bzw. Lieferant dem Kontrollverfahren der VO (EG) Nr. 834/2007 untersteht, zu belegen. Dies gilt auch, wenn ein Weinbehandlungsmittel als zulässig für den Einsatz im ökologischen Landbau beworben wird.

Die Liste erfasst die nach unserem Kenntnisstand verfügbaren Präparate. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere zertifizierte Produkte können uns gern genannt werden. Eine jeweils aktuelle Liste ist der ABCERT-Homepage zu entnehmen.

3. Es gelten jeweils die Angaben des Herstellers! Es ist auch auf die Zulässigkeit der Behandlungsmittel für den Weinsektor zu achten.