



Was bedeutet "enthält Sulfite" auf der Etikette von BIO Wein?



Für die Herstellung von Wein, auch von Biowein, ist Schwefel ein notwendiger Zusatzstoff. Seit der Antike wird dieser in Form von Schwefeldioxid (SO_2) zum Desinfizieren von Behältern und gegen das Braunwerden (Oxidation) des Weines eingesetzt. Zudem können die Hefen bei der Gärung bis zu 20 mg/l Schwefel selber produzieren. Es ist eine in der Natur häufig vorkommende Verbindung.

In der EU und der Schweiz ist der Höchstgehalt an Gesamtschwefel bei trockenen Rotweinen auf 160 mg/l festgelegt. Die meisten Rotweine enthalten jedoch nur die Hälfte dieser Menge. Ein tiefer Wert im Vergleich zu Trockenfrüchten mit bis zu 2000 mg/kg.

Schwefel hat, bei moderatem Weinkonsum, keinen Einfluss auf die Gesundheit und verursacht im Normalfall auch keine Kopfschmerzen. Allerdings gibt es Allergiker, die auf Schwefel heftig reagieren. Wohl deshalb steht auf jeder Etikette klein gedruckt, dass Wein Sulfite enthält.