



# Herstellung von Demeter-Sekt

*Merkblatt 03.2019*

**Wir haben für Sie einen kurzen Überblick über die wichtigsten (Knack-)Punkte der Demeter Sektherstellung zusammengefasst. Bitte prüfen Sie Ihre Verfahren / Betriebsmittel vor einer Demeter Sektherstellung auf deren Zulässigkeit.**

## **Hefen**

Reinzuchthefen sind für die zweite Gärung zulässig. Eine GVO-Freiheitserklärung muss Vorliegen. Eine Vorlage finden Sie im Anhang oder auf [www.demeter.de](http://www.demeter.de)

## **Hefenährstoffe**

Es sind ausschließlich Bio-Heferindenzubereitungen sowie Thiamin / B1 zulässig.  
NICHT zugelassen: DAP (!)

## **Zucker**

Raffinierter Demeter-Zucker ist verfügbar und muss verwendet werden.

## **Rüttelhilfsstoff**

Bentonit (z.B. Adjuvant 83, SHIA Brilliant oder IOC Clarificant S (jeweils ohne Tannin- oder Kupferzugabe!))  
NICHT zugelassen: Tannin (!), Kaliumalginat (!) und Kupfercitrat (Kupfersulfat ist generell für die ökologische Weinbereitung nicht mehr zulässig!)

## **Reinigung und Desinfektion der Anlagen**

Für die Verarbeitung von Demeter Erzeugnissen sind ausschließlich erlaubt:  
Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Wasser.

Ansprechpartner für die Zertifizierung von Sektherstellern:

**Linda Schuchmann** Tel. +49(0)6155-8469-31 E-mail: [linda.schuchmann@demeter.de](mailto:linda.schuchmann@demeter.de)

Ansprechpartner für die Richtlinien Wein- und Sektbereitung:

**Jörg Hütter** Tel. + 49(0)6155-8469-42 E-Mail: [joerg.huetter@demeter.de](mailto:joerg.huetter@demeter.de)