

GEFROs Kräuter-, Gewürz- & Zutaten-Lexikon

Sulfite

Sulfite sind Schwefelverbindungen, die bei der Weinherstellung zugefügt werden, um Bakterien vor der Gärung abzutöten.



Sulfit

Was sind Sulfite?

Sulfite sind Schwefelverbindungen (Schwefeldioxid), die bei der Weinherstellung zugefügt werden, um Bakterien vor der Gärung abzutöten.

Wirkung von Sulfit:

Sulfit hat eine antioxidative Wirkung: Sulfit schützt den Wein, er wird besser lagerfähig. Zusätzlich hat Sulfit eine antimikrobielle Wirkung: Sulfit verhindert, dass sich Bakterien und Schimmelpilze bilden; es stoppt den Gärprozess, wenn Hefe und Zucker noch vorhanden sind.

Kennzeichnungspflicht für Sulfite:

Seit dem Jahr 2005 besteht die gesetzliche Kennzeichnungspflicht für Sulfite auf Wein – und Essigetiketten. Sulfite gelten als allergener Stoff. Darum sind sie – ähnlich wie Nüsse oder Ei - auf dem Etikett ab einer Konzentration von 10 mg/l auszuweisen. Für Nicht-Allergiker sind Sulfite in den gesetzlich zulässigen Grenzwerten unbedenklich.

In jedem Wein ist auch eine natürliche Menge (bis zu 30 mg/L) Sulfite vorhanden. Sie entsteht bei der Gärung durch Hefen. Essig wird aus Wein hergestellt, daher sind die zugegebenen Sulfite noch vorhanden und müssen markiert werden.

Sulfit ist in folgenden GEFRO Produkten enthalten: [Aceto Balsamico di Modena IGP](#)