

---

## Grundlæggende regler for produktion af vin, der indsendes til Dansk Vinskue.

Dette er et ekstrakt af de omfattende regler, som er gældende for danske erhvervsavlernes produktion af vin i Danmark. Fra og med 2021 vil disse regler være gældende for tilmelding af druevin til Dansk Vinskue. Ekstraktet er henvendt til hobbyavlere. Følger du reglerne her, kan din vin deltage i Vinskuet. Hvis du er interesseret i mere viden omkring muligheder i vinificeringen, må du gå ind i det komplette regelsæt for danske erhvervsavlere. Som udgangspunkt bør dansk vin produceres efter regler, der har baggrund i EU-forordninger. 25 års danske erfaringer viser, at de bedste danske vine bliver produceret ved overholdelse af disse få regler.

### Druer

Kun vine fremstillet af dansk dyrkede druer kan tilmeldes Vinskuet.

### Vinificering

Kun vine, som er vinificerede i Danmark, kan tilmeldes Vinskuet

### Alkohol

Alkoholprocenten i vine skal minimum være på 8,5 og må maksimalt være på 15.

### Sukkertilsætning

Sukkeret skal dannes i druerne. Når det kniber, kan der tilsættes sukker (stødt melis - andre muligheder er sjældent relevante for hobbyavlere) men kun i mængder, så alkoholprocenten maksimalt bliver hævet med 3 %. Alkoholprocenten må hæves maksimalt til 11,5 % for hvidvin og rosé og maksimalt til 12 % for rødvin. I alt må der således maksimalt tilsættes 51 g. sukker/l.

### Tørring af druer mm

Tørring af druer, herunder frysetørring af most må max. reducere volumen/vægt med 20 %.

Hvis dette foretages, skal det angives ved tilmelding af vinen.

### Sulfit

Sulfit er skadelig i større mængder, men er i mindre mængder nyttig for at beskytte vin.

Totalsulfit i vinen bør altid måles 14 dage før flaskning og justeres til maksimalt 150 mg/l for rødvin og 200 mg/l for hvid- og rosévin.

Kan du ikke måle sulfitindholdet i din vin, bør du som udgangspunkt højst tilsætte 12,5 g sulfipulver til 25 l i hvid- og rosévin og 10 g i rødvin. Helst kun det halve!

## Syre

Det er tilladt at afsyre mosten, men der må ikke tilsættes syre til vinen, heller ikke selv om der fejlagtigt blev fjernet for meget syre.

Vinskueudvalget, oktober 2019