

---

# Regler for indsendte druevine til FDVs vinskue

## Vinskueudvalget, oktober 2019

### Introduktion

Under hensyn til foreningens formål, sundhed og fair konkurrence har vinskueudvalget sammen med bestyrelsen besluttet, at hobbyvine produceret fra og med høståret 2020 skal følge de samme regler som erhvervsvine på de parametre, der vedrører vinens kvalitet.

Disse parametre er:

- Krav til minimalt alkoholindhold
- Krav til maksimalt alkoholindhold
- Krav til maksimal sukkertilsætning o.lign. for at øge alkohol
- Krav vedr. eventuel sødning af vin
- Krav til minimum syre
- Krav til afsyring/syretilsætning
- Krav til maks. total svovldioxidindhold (sulfitindhold/SO<sub>2</sub>)
- Krav til godkendte druesorter (se note i afsnittet om sorter)

Erhvervsvinavlere skal opfylde betydeligt flere krav end de nævnte. De flere krav omhandler fx skærpede kvalitetskrav som følge af regionale krav (BGB, BOB), fødevarerikkerhed, forbrugeroplysning, sporbarhed, administrative regler og dyrkning.

Vine, der ikke lever op til reglerne kan bortdømmes fra vinskuet. Dette kan ske objektivt ud fra målbare parametre eller subjektivt på begrundet mistanke. Ved indsendelse af vine til vinskuet accepterer man reglerne på "tro og love". FDV forbeholder sig ret til eventuelt at forlange vinifikations-journal udleveret.

### Baggrund

Vinene der bedømmes på vinskuet skal være typiske for dansk vin, dvs. de bør ikke manipuleres ved fx sukkertilsætning i en grad, så de får en for danske forhold unaturlig alkoholstyrke. Nogle druer, fx Solaris, kan dog uden sukkertilsætning opnå en høj alkoholstyrke, men det er i så fald repræsentativt for hvad druen naturligt kan præstere i Danmark.

De bedømte vine bør yderligere vidne om et godt vinhåndværk, i al fald når de opnår bedømmelsen acceptabel eller bedre. Eksempelvis viser bedømmelserne, også for præmierede vine, at nogle vine, især hobbyvine, har et indhold af totalsulfit langt ud over hvad der er lovgivningsmæssigt tilladt for kommercielle vine samtidig med, at indholdet af fri sulfit er rimeligt, eller i al fald ikke så højt at dommerne har gjort bemærkninger. Det bundne sulfit mærkes ikke på samme måde som den fri; men et højt indhold vidner om, at vinen har eller kan have haft problemer med fx oxidation eller fejlægning, der er forsøgt løst ved sulfittilsætning.

Erhvervsavlerne er underlagt lovkrav, der tilgodeser ovennævnte forhold, men det er hobbyavlere ikke. Foreningen Dansk Vin ønsker, at hobbyavlere skal opfylde samme krav for de vine de indsender til vinskuet, så ovennævnte forhold også tilgodeses for disse. Maksimal-Grænserne for sulfid er indført af sundhedsmæssige årsager. Sulfid er sundhedsskadeligt og kan fremkalde allergi, derfor bør brugen af det optimeres.

Overordnet ønsker Foreningen Dansk Vin at vinene lever op til foreningens formål, og således udtrykker vin avlet og produceret i Danmark (foreningens formål punkt 1 og 2.).

## Reglerne

Vinfremstilling er i Danmark reguleret af Bekendtgørelse nr. 8 af 7. januar 2016, der i alt væsentligt blot henviser til relevante EU forordninger. Vin er underlagt flere EU forordninger, som erhvervsavlere skal følge. De tilladte druesorter er reguleret af Bekendtgørelse nr. 49 af 8. januar 2016.

Med hensyn til fælles regler for hobby- og erhvervsavlere ved deltagelse i vinskuet er EU forordning 1308/2013 (senest konsolideret 01-01-2019) om fælles markedsordning for landbrugsprodukter relevant med hensyn til definition af vin (alkoholindhold), sukkertilsætning og syreregulering. Gennemførelsesforordning 606/2009 (senest konsolideret 03-03-2018) om metoder til produktion af vin er relevant med hensyn til sulfidtilsætning og sødning af vin. Forordning 606/2009 gennemfører forordning 479/2008, der er udgået og erstattet af forordning 491/2009. Ironisk nok henviser 606/2009 stadig til 479/2008.

Nedenfor er anført de regler der er gældende for Danmark, idet der kan gælde andre regler for lande i andre vindyrkningszoner og i særlige regioner. Henvisningerne er til relevante EU forordninger. Et resumé over reglerne er givet efter afsnittet.

Vinskuereglerne omfatter ikke de særlige kvalitetskrav der stilles til vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) eller beskyttet geografisk betegnelse (BGB) og særlige kvalitetskrav til hedvin og mousserende vin da sådanne krav kun er relevante for de erhvervsavlere der underlægger sig kravene, og ikke for hobbyavlere.

### Tilladt alkoholindhold (1308/2013 bilag VII del II)

Bemærk, at EU forordningerne skelner mellem:

- *virkeligt alkoholindhold*, dvs. den faktuelle alkoholprocent, vol.
- *potentielt alkoholindhold*, dvs. den alkoholprocent eventuelt restsukker vil kunne danne
- *totalt alkoholindhold*, dvs. summen af virkeligt og potentielt alkoholindhold
- *naturligt alkoholindhold*, dvs. totalt alkoholindhold inden eventuelle sukkertilsætninger o.lign.

Bemærk, at alkohol skal angives indenfor +/- 0,5 % vol. under hensyn til måleusikkerhed. Dvs., at målte alkoholindhold op til 0,5 % mindre end de nedenfor anførte mindste procenter og op til 0,5 % højere end de nedenfor anførte maksimale procenter vil blive godkendt.

---

Vin: (1308/2013 bilag II del IV, bilag VII del II og bilag VIII)

Vin kan fremstilles ved hel eller delvis forgæring af friske knuste eller ikke knuste druer eller af druemost.

"Friske druer" defineres som modne eller let tørrede druer, der kan knuses eller presses efter de sædvanlige vinmetoder (fx afstilker, kurve-, hydro- eller pneumatisk presse).

Lovgivningsmæssigt med hensyn til alkohol skelnes der ikke mellem tør, halvtør, halvsød og sød vin. Fx kan en halvsød vin således blot være en vin der er delvist forgæret, se dog senere om sødning af vin og om hedvin samt om sulfat.

En vin skal have et *virkeligt alkoholindhold* på mindst 8,5 % vol. (et mindre alkoholindhold accepteres for søde vine i særlige regioner, men det gælder ikke for Danmark).

En vin må højst have et *virkeligt alkoholindhold* på 15 % vol.

*Forhøjelse af naturligt alkoholindhold* (1308/2013 bilag VIII del I) må ikke overstige 3 % vol.

I år med ugunstige vejrforhold kan Fødevarerministeriet tillade en forhøjelse af alkohol med 3,5 % vol.

Når forhøjelse af alkoholindholdet foretages må det *totale alkohol* ikke overstige 11,5 % vol., i rødvin dog 12 % vol.

Forhøjelsen kan ske ved tilsætning af sukker (sukkerose som tørsukker), koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost (se bilag 2) til massen/druemosten eller den ikke færdiggærede vin eller ved frysekoncentrering (kryoeostrahering) af den færdige vin (kan alternativt anvendes på den ikke gærede most). Kun én af metoderne må anvendes. For vine indsendt til vinskuet skal koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost have dansk oprindelse. Tilsætning af sukker i form af sirup eller lignende er ikke tilladt.

I Bilag 1 findes en vejledning i beregning af alkohol og sukkertilsætning.

Såfremt alkoholforøgelsen sker ved frysekoncentrering må produktets oprindelige volumen ikke formindskes med mere end 20 % .

Reglerne for anvendelse af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost er komplicerede og er gengivet i bilag 2. For at vinen skal leve op til foreningens formål accepteres det ikke at anvende koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost der ikke har oprindelse i vindruer dyrket i Danmark og af de i Danmark godkendte sorter uagtet at det kan være lovligt i forhold til de retslige regler gengivet i bilag 2.

---

Opnåelse af det minimale alkoholindhold på 8,5 % kan således opnås ved alkoholforstærkning af en vin på 5,5 % naturligt alkohol eller 5 % i ugunstige år. Dette svarer til ca. 46 hhv. 44 Oechsle og er ikke at anbefale, da det næppe vil give en særlig høj placering på vinskuet.

*Let tørrede druer* regnes som friske druer som tidligere omtalt og det er således muligt at øge en vins naturlige alkohol til mere end 11,5 % eller 12 % i rødvín i år hvor druerne har opnået en modenhed, så det kan ske ved let tørring. NB! Det skal tydeligt angives at vinen er fremstillet af let tørrede druer ved indsendelse til vinskuet.

Hedvin: (1308/2013 bilag VII del II og 606/2009 bilag III)

Hedvin er fremstillet af vin eller delvis gæret druemost, evt. i blanding, enten ved tilsætning af 96 % vol. vinsprit eller ved tilsætning af vindestillat (vinbrændevin, 52 – 86 % vol.).

Hedvin skal et *virkeligt alkoholindhold* på mindst 15 % vol. og højst 22 % vol. og et totalt alkoholindhold på mindst 17,5 % vol.

Hedvin skal have et oprindeligt *naturligt alkoholindhold* på mindst 12 % vol. Dermed er sukertilsætning til øgning af alkohol irrelevant, da det naturlige alkoholindhold skal ligge over grænsen for tilsætning af sukker til dette. Det naturlige alkoholindhold kan evt. opnås ved let tørring af druer som for almindelig vin beskrevet tidligere.

Mousserende vin: (1308/2013 bilag VII del II og 606/2009 bilag II)

Mousserende vin kan have forskellige kvaliteter, der kun er relevante for erhvervsavlere. Hobbyavlere skal således kun leve op til kravene for almindelig mousserende vin som her beskrevet.

Mousserende vin er fremstillet ved første eller anden alkoholgæring af friske druer, druemost eller vin. Druemosten eller vinen, eller blanding heraf, der danner basis for mousserende vin hedder cuvée.

Mousserende vin skal ved 20 °C udvise et overtryk på mindst 3 bar, der udelukkende hidrørende fra kuldioxid dannet ved gæringen

Det *totale alkoholindhold* i de cuvées, der er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin, skal være mindst 8,5 % vol. Det *virkelige alkoholindhold* i den færdige mousserende vin, inklusive alkoholen i eventuelt tilsat ekspeditionslikør, skal være mindst 9,5 % vol.

Det produkt, fx sukker eller druemost, der tilsættes cuvéen for at fremkalde eftergæring kaldes »tiragelikør«. Et produkt, fx sukker, druemost eller vin, der tilsættes mousserende vin for at give den særlige smagsegenskaber, kaldes »ekspeditionslikør«.

Tilsætning af tiragelikør og ekspeditionslikør betragtes hverken som tilsætning eller som sødning.

---

Tilsætning af tiragelikør (tilsættes før flaskegæringen) må højst medføre en forøgelse af cuvées *totale alkoholindhold* udtrykt i volumen på 1,5 % vol. Tilsætning af ekspeditionslikør (sødelikør som tilsættes ved propskiftet) må højst forøge den mousserende vins *virkelige alkoholindhold* med 0,5 % vol.

Alkoholindholdet i cuvéen kan øges med 3 % vol. (vindyrkningszone A) hvis det er teknisk berettiget. Forøgelsen kan ske ved tilsætning af sukker (sukkarose som tørsukker), koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost (se bilag 2). For vine indsendt til vinskuet skal koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost have dansk oprindelse.

Der er ingen lovgivningsmæssig overgrænse for alkohol i mousserende vin, ej heller ved forøgelse af alkohol. Alkoholindholdet i mousserende vin begrænses naturligt dels af at andengæring ikke kan starte i en alkoholrig cuvée (over ca. 11 % vol.) og dels af at gæringen hæmmes af det tryk der dannes.

#### Perlevin (1308/2013 bilag VII del II)

Perlevin er en let mousserende vin, som er fremstillet ud fra vin, ung ikke færdiggæret vin, druemost eller delvis gæret druemost med et *totalt alkoholindhold* på mindst 9 % vol. og som har et *virkeligt alkoholindhold* på mindst 7 % vol.

Perlevin skal ved 20 °C udviser et overtryk på mindst 1 bar og højst 2,5 bar, der skyldes ikke-tilsat kuldioxid eller helt eller delvis tilsat kuldioxid.

Der fremgår ikke noget om alkoholøgning, men da perlevin kan fremstilles ud fra almindelig vin kan reglerne for denne kan følges.

#### **Sødning af vin**

*Sødning af vin* kan foretages ved tilsætning af ikke gæret druemost, såkaldt süsreserve. Denne tilsættes således ikke med henblik på at øge alkohol, men udelukkende med henblik på at gøre en færdig vin sødere. Det totale alkoholindhold må højst øges med 4 % (svarende til ca. 65 gram sukker per liter vin).

*Sødning af cuvée* og dens bestanddele til mousserende vin er ikke tilladt.

#### **Syreregulering** (1308/2013 bilag VIII del I)

For friske druer, druemost, delvis gæret druemost, ung ikke-færdiggæret vin og vin kan der foretages afsyring. Afsyringen kan fx ske kemisk med kridt eller dobbeltsalt.

De nævnte komponenter anvendes ligeledes i hedvin og mousserende vin hvorfor reglerne om afsyring også gælder disse (2009/606 Bilag II A punkt 8 vedr. mousserende vin).

Der må ikke foretages syretilsætning i vindyrkningszone A, som Danmark hører til.

Vin skal have et syreindhold på minimum 3,5 g/l udtrykt som vinsyre (1308/2013 bilag VII del II).

Færdiggæret vin må højst afsyres med 1 g/l udtrykt som vinsyre. Alternativt eller supplerende kan der foretages malolaktisk fermentering.

**Sulfitindhold (606/2009 bilag I B)**

Der er ingen krav om, at vin skal tilsættes sulfid (svovldioxid). Druer, og dermed vin, har, som alt biologisk materiale, et lille indhold af svovlforbindelser, og dermed er ingen vin fuldstændig sulfidfri.

Der skelnes mellem fri og bunden sulfid. Summen af disse udgør den totale sulfidmængde. Mængden af fri sulfid er ikke reguleret, men det er den der konserverer vinen og det er også den der kan få en vin til at virke "oversvovlet".

Sulfid tilsættes i reglen ved tilsætning af kaliumdisulfid i pulverform. Der doseres dobbelt så meget pulver, efter vægt, som der dannes af sulfid idet resten er kalium, der udfældes som vinsten. Noget af sulfiden forsvinder ud af vinen under gæring, men vil man være sikker på ikke at overdosere totalsulfid tilsættes maksimalt den dobbelte vægtmængde pulver som de nedenfor anførte maksimumsværdier. Selvom det maksimale totalsulfid indhold overholdes kan indholdet af fri sulfid blive højere end ønsket, hvorved vinen vil virke oversvovlet. Vedrørende beregning af sulfidtilsætning henvises til litteraturen, se eksempler i bilag 3.

For økologiske vine gælder skærpede krav, men da hobbyavlere ikke skal leve op til disse gælder nedenstående regler. Ligeledes kan der gælde skærpede krav for fx BOB og BGB vine, herunder hedvin og mousserende vin, som hobbyavlere ligeledes ikke skal leve op til.

**Vin:**

Det totale sulfidindhold i tørre vine (maks. 5 g/l sukker) må ikke overstige 150 mg/l for rødvin og 200 mg/l for hvidvin (herunder orangevin) og rosévin.

Det totale sulfidindhold i vine med over 5 g/l sukker må ikke overstige 200 mg/l for rødvin og 250 mg/l for hvidvin (herunder orangevin) og rosévin.

Perlevin må formodes at følge reglerne for almindelig vin, da den er fremstillet ud fra denne.

**Hedvin**

Det totale sulfidindhold i tørre hedvine (maks. 5 g/l sukker) må ikke overstige 150 mg/l.

Det totale sulfidindhold i hedvine med over 5 g/l sukker må ikke overstige 200 mg/l.

**Mousserende vin**

Det totale sulfidindhold i mousserende vin må ikke overstige 235 mg/l.

## Druesorter

Bekendtgørelse nr. 49 af 8. januar 2016 om dansk vinproduktion er ophævet ved Bekendtgørelse om ophævelse af visse bekendtgørelser inden for Landbrugsstyrelsens område den 4. september 2019.

Bilag 1 i bekendtgørelse nr. 49 over tilladte sorter kan således ikke anvendes mere. Derimod er følgende gældende:

Vine der indsendes til vinskuet som druevine skal være fremstillet af vitis vinifera eller interspecifikke sorter.

## Resumé

### Forhøjelse af total alkohol

Tilladelig alkoholøgning og alkohol i vin.		Hvidvin og rosé	Rødvin	Hedvin	Mousserende cuvée
Maksimal øgning	%	3	3	-	3
Maksimal øgning vanskelige år	%	3,5	3,5	-	3
Maksimal alkohol ved øgning	%	11,5	12	-	-

Se tekst under regler vedr. minimum alkoholindhold i vin og maksimum ved gæring på naturligt sukkerindhold.

### Sulfitindhold

Tilladelige mængder sulfit i vin.		Restsukker <i>under</i> 5 g/L				Restsukker 5 g/L eller mere			
		Hvidvin og rosé	Rødvin	Hedvin	Mousserende	Hvidvin og rosé	Rødvin	Hedvin	Mousserende
SO <sub>2</sub> - Sulfit	mg/L	200	150	150	235	250	200	200	235
Sulfit-pulver	mg/L	400	300	300	470	500	400	400	470
SO <sub>2</sub> - Sulfit	g/10 L	2	1,5	1,5	2,4	2,5	2	2	2,4
Sulfit-pulver	g/10 L	4	3	3	4,7	5	4	4	4,7
SO <sub>2</sub> - Sulfit	g/25 L	5	3,8	3,8	5,9	6,3	5	5	5,9
Sulfit-pulver	g/25 L	10	7,5	7,5	11,8	12,5	10	10	11,8

---

## Bilag 1, vejledning for sukkertilsætning

Beregning af alkoholindhold og sukkertilsætning i vin afhænger af flere forhold og er derfor usikker. Følgende forhold påvirker alkoholberegningen:

- Der findes mange sukkerstoffer (sakarider/polysakarider) i vin, men kun fruktose og glukose kan gære til alkohol
- Der regnes i mosten med et lige forhold af fruktose og glukose kaldet sakkrose. Der kan være en vis afvigelse fra dette forhold afhængig af druetype
- Ikke forgærbare sukkerstoffer er fx ekstraktstoffer og farvestoffer – lidt mere i rødvin end i hvidvin
- Glycerol indgår som regel i most med nogle procent og er ikke forgærbare
- Gæren bruger en vis mængde sukker ved sin opformering, hvor den bl.a. indgår i opbygning af gærens cellevægge
- Der kan ske en vis fordampning gennem gærlåsen eller fra gæring i åben beholder, især hvis gæringen finder sted ved stuetemperatur eller lunere.

Ved forgæring af ren sakkrose (50% glukose og 50% fruktose) vil 0,016 – 0,017 kg sakkrose per liter danne 1 % vol. alkohol afhængig af gæringstemperaturen. EU forordningerne regner med 0,017 kg/l.

I tabellen er vist alkoholindhold i % vol. som funktion af henholdsvis Oechsle og Brix. Tabellen går ud fra 0 alkohol ved ca. 12 Oechsle og søger således at tage højde for ovenstående faktorer. Tabellen er vist i flere referencer. En primær kilde er ikke fundet, men formentlig er den et resultat af ældre empiriske forsøg.

De angivne sukkertilsætninger med sorte tal øger alkohol med 0 -3 % op til 11,5 % for hvidvin og 12 % for rødvin, hvilket er de tilladte værdier. I vanskelige (kølige) år kan tillades op til 3,5 % øgning af alkohol, hvilket er vist med de røde tal. Fødevarestyrelsen meddeler tilladelse til dette hvis det er aktuelt.

Såfremt druerne er høstet ved et lavere Oechsle/Brix tal end hvad tabellens sukkertilsætninger viser kan man forestille sig kolonnerne for sukkertilsætning flyttet opad, og således få et kvalificeret bud på hvad alkoholindholdet vil enden på, idét de maks. 3 % øgning ikke må overskrides (3,5 % i dårlige år hvis tilladt af fødevaremyndigheden). Det er som nævnt i afsnittet om alkoholindhold i vin tilladt at lave vin ved øgning af alkohol i druer med lavere Oechsletal end de 55 som tabellen viser, men det vil næppe være normalt forekommende.

Det skal understreges, at tabellen kun er vejledende, men den synes at give rimelige resultater ved gæring af rødvin ved moderat temperatur (lille alkoholfordampning), hvorimod hvidvin kan give lidt højere alkohol – måske fordi mængden af farve- og ekstraktstoffer er mindre end for rødvin.



Tilladt sukkertilsætning (Beregnet af Ole N. Østergård)				
Hvidvin-rosé	Oechsle	% alk.	Brix	Rødvin
Maksimal tilladt sukker-tilsætning g/liter	55	6,7	13,5	Maksimal tilladt sukker-tilsætning g/liter
	56	6,9	13,8	
	57	7,0	14,0	
	58	7,2	14,3	
	59	7,3	14,5	
	60	7,5	14,8	
	61	7,7	15,0	
	62	7,8	15,3	
60	63	8,0	15,5	
58	64	8,1	15,8	
55	65	8,3	16,0	
52	66	8,4	16,2	
51	66,5	8,5	16,3	60
50	67	8,6	16,4	58
47	68	8,8	16,6	55
44	69	8,9	16,8	52
43	69,5	9,0	16,9	51
42	70	9,1	17,0	50
39	71	9,2	17,3	47
36	72	9,4	17,5	44
34	73	9,5	17,8	42
31	74	9,7	18,0	39
28	75	9,8	18,3	37
26	76	10,0	18,5	34
23	77	10,2	18,8	31
20	78	10,3	19,0	29
17	79	10,5	19,2	26
15	80	10,6	19,4	24
12	81	10,8	19,6	21
9	82	10,9	19,8	18
7	83	11,1	20,0	16
4	84	11,3	20,2	13
1	85	11,4	20,4	10
0	85,5	11,5	20,5	9
	86	11,6	20,6	8
	87	11,7	21,0	5
	88	11,9	21,2	3
	89	12,0	21,4	0
	90	12,2	21,6	
	91	12,4	21,8	
	92	12,5	22,0	
	93	12,7	22,2	
	94	12,8	22,4	
	95	13,0	22,6	
	96	13,1	22,8	
	97	13,3	23,0	
	98	13,40	23,2	

---

## Bilag 2, regler for tilsætning af koncentreret druemost og rektificeret koncentreret druemost

Såfremt alkoholindholdet øges ved tilsætning af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost må det oprindelige volumen af friske knuste druer, druemost, delvis gæret druemost eller ung ikkefærdiggæret vin, ikke forøges med mere end 11 % (vindyrkningszone A).

Den koncentrerede most skal leve op til reglerne i 1308/2013 bilag VII del 2 stk. 13 hhv. stk. 14:

*”Koncentreret druemost* er ikke-karamelliseret druemost, som er fremstillet ved delvis inddampning af druemost under anvendelse af enhver anden godkendt metode end direkte opvarmning og som har et sukkerindhold på ikke under 50,9 % vol. Der tillades et virkeligt alkoholindhold i koncentreret druemost på højst 1 % vol.

*Rektificeret koncentreret druemost* er et flydende ikke-karamelliserede produkt som er fremstillet ved delvis inddampning af druemost under anvendelse af enhver anden godkendt metode end direkte opvarmning og som har et sukkerindhold på ikke under 61,7 %. Rektificeret koncentreret druemost har undergået godkendte behandlinger for afsyring og fjernelse af andre bestanddele end sukker. Der tillades et virkeligt alkoholindhold i rektificeret koncentreret druemost på højst 1 % vol. og har følgende kendetegn:

- pH på højst 5 ved 25 °Brix opløsning
- en absorbans på højst 0,100 i druemost koncentreret ved 25 °Brix ved 425 nm og en lysvej på 1 cm
- et Folin-Ciocalteu-indeks på højst 6,00 ved 25 °Brix
- et titreringssyreindhold på højst 15 milliækvivalenter/kg af det totale sukkerindhold
- et svovldioxidindhold på højst 25 mg/kg af det totale sukkerindhold
- et totalindhold af kationer på højst 8 milliækvivalenter/kg af det totale sukkerindhold
- en ledningsevne på højst 120 mikro-Siemens/cm ved 25 °Brix og 20 °C.
- et indhold af hydroxymethylfurfural på højst 25 mg/kg af det totale sukkerindhold
- spor af mesoinositol.

Eventuelt kan rektificeret koncentreret druemost være fremstillet ved krystallisering af rektificeret koncentreret druemost uden anvendelse af opløsningsmiddel og skal da have følgende kendetegn opløst ved 25 °Brix:

- pH på højst 7,5
- en absorbans på højst 0,100 ved 425 nm og en lysvej på 1 cm
- et Folin-Ciocalteu-indeks på højst 6,00
- et titreringssyreindhold på højst 15 milliækvivalenter/kg af det totale sukkerindhold
- et svovldioxidindhold på højst 25 mg/kg af det totale sukkerindhold
- et totalindhold af kationer på højst 8 milliækvivalenter/kg af det totale sukkerindhold
- en ledningsevne på højst 120 mikro-Siemens/cm ved 20 °C.
- et indhold af hydroxymethylfurfural på højst 25 mg/kg af det totale sukkerindhold
- spor af mesoinositol.”

### **Bilag 3, eksempler på litteratur om sulfittilsætning**

Jørgen Bech-Andersen og Jørgen Broe: "Vin af druer og anden frugt", Saxo Publishing

Jørgen Broe: "Sulfit, et drilsk og nødvendigt onde", Vinpressen 3.12

Jørgen Broe: "Måling af sulfit i vin", Vinpressen 5:12

De nævnte numre af vinpressen kan findes på Foreningen Dansk Vins hjemmeside.