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

Dette er et ekstrakt af de omfattende regler, som er gældende for danske erhvervsavlere 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 sulfumpulver 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.