

SO₂ Grenzwerte

Tabelle: Zulässige Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (SO₂)

| | | | |
|--|------------------------|----------|---|
| Rotwein: | Restzucker unter 5 g/l | 150 mg/l | |
| | Restzucker ab 5 g/l | 200 mg/l | |
| Weißwein, Rosé, Rotling | Restzucker unter 5 g/l | 200 mg/l | |
| | Restzucker ab 5 g/l | 250 mg/l | |
| Spätlese ab 5 g/l Restzucker | | 300 mg/ | bei unter 5 g/l Restzucker Werte wie oben |
| Auslese ab 5 g/l Restzucker | | 350 mg/l | |
| Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslesen | | 400 mg/l | |
| Perlwein, Perlwein mit zugesetzter CO ₂ , Perlwein b.A. | | wie Wein | |
| Alkoholfreier Wein | | 200 mg/l | |
| Schaumwein | | 235 mg/l | |
| Schaumwein b. A., Sekt, Sekt b.A. | | 185 mg/l | |
| Crémant | | 150 mg/l | |
| Likörwein und Qualitätslikörwein unter 5 g/l Zucker | | 150 mg/l | |
| Likörwein und Qualitätslikörwein ab 5 g/l Zucker | | 200 mg/l | |
| Traubensaft | | 10 mg/l | |
| Aromatisierte Getränke, weinhaltige Cocktails dürfen soviel SO ₂ enthalten wie aus dem Weinanteil in das fertige Getränk übergeht. Dies wird als „carry over“ bezeichnet. | | | |

Tabelle: Zulässige Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (SO₂) für Bio-/Ökowein

| | | | |
|--|-------------------------------------|----------|---|
| Rotwein: | Restzucker unter 2 g/l | 100 mg/l | |
| | Restzucker ab 2 g/l bis unter 5 g/l | 120 mg/l | |
| | Restzucker 5 g/l und mehr | 170 mg/l | |
| Weißwein, Rosé, Rotling | Restzucker unter 2 g/l | 150 mg/l | |
| | Restzucker ab 2 g/l bis unter 5 g/l | 170 mg/l | |
| | Restzucker 5 g/l und mehr | 220 mg/l | |
| Spätlese ab 5 g/l Restzucker | | 270 mg/ | bei unter 5 g/l Restzucker Werte wie oben |
| Auslese ab 5 g/l Restzucker | | 320 mg/l | |
| Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslesen | | 370 mg/l | |
| Perlwein, Perlwein mit zugesetzter CO ₂ , Perlwein b.A. | | wie Wein | |
| Schaumwein | | 205 mg/l | |
| Schaumwein b. A., Sekt, Sekt b.A. | | 155 mg/l | |
| Crémant | | 120 mg/l | |
| Likörwein und Qualitätslikörwein unter 5 g/l Zucker | | 120 mg/l | |
| Likörwein und Qualitätslikörwein ab 5 g/l Zucker | | 170 mg/l | |
| Traubensaft | | 10 mg/l | |
| Aromatisierte Getränke, weinhaltige Cocktails dürfen soviel SO ₂ enthalten wie aus dem Weinanteil in das fertige Getränk übergeht. Dies wird als „carry over“ bezeichnet. | | | |