

## Vin - vad finns däri?

Vin är, enligt gängse normer, den jästa saften, eller musten från vindruvan. Så långt är vi alla överens. Över tid har man dock förstått att för att en druva och sedan vinet inte ska råka ut för mögel, oxidering eller annan naturlig åverkan, har vinodlaren använt diverse bekämpningsmedel. Under antiken höllde man olivolja på vinet som förvarades i amforor. Detta för att se till att luft inte kom i kontakt med vinet och att det därmed inte oxiderade. I dag måste andra ämnen användas för att leverera ett vin som har de egenskaper som de flesta kunder uppskattar. Producenterna har möjlighet att använda vissa tillsatser, så kallade *processhjälpmiddel vid vinproduktion*. Dessa är, enligt EUs direktiv, **63** stycken till antalet! Ur EU förordning 203/2012 går att finna att det är 45 st. som är tillåtna vid tillverkning av *Ekologiskt vin*.

En del av dem är; Perlit (vulkaniskt glas material), Cellulosa och Kiselgur, som används vid centrifugering och filtrering.

Kväve, Koldioxid och Argon (även kallad livsmedelsgas) för att skapa en inert atmosfär så produkten inte oxiderar.

Vidare får diammoniumfosfat (jästnäring), tiaminhydroklorid (ammonium- och tiaminsalter (E442, E517, används för att gynna uppkomsten av jäst)) samt svaveldioxid (konserveringsmedel), kaliumbisulfat eller kaliummetabisulfat (antioxidant) användas.

Vid klarning av vinet får; gelatin, husbloss, äggvita, äggalbumin (härlett från äggvita), kasein (mjölkprotein), tanniner, kaliumkaseinat (proteinprodukt från mjölkäggvita), kiseldioxid (E551 klumpförebyggande), bentonit (geologiskt material) och pektolytiska enzymer (protein) användas.

För att höja syran i vinet får; mjölksyra (beståndsdel i jästa frukter) och L(+)-vinsyra (finns naturligt i vindruvan och är även en antioxidant) användas. För avsyring får samma L(+)-vinsyra samt kalciumkarbonat (kolsyrad kalk), neutralt kaliumtartrat (neutralt vinsyrat kali) samt kaliumkarbonat (pottaska) användas.

Sedan får, för olika ändamål, även kåda från aleppotall (vid tillverkning av Retsina), mjölksyrabakterier, L-askorbinsyra, kvävgas, koldioxid, vinsyra, tanniner, metavinsyra, gummi arabicum (förtjocknings- och stabiliserings ämne) kaliumbitartrat (stabilisator), kopparcitrat och kopparsulfat (för att avlägsna oönskad lukt eller smak i ett vin) användas. Dessa är förbjudet i ekologiska viner sedan 8/2015.

Sedan får även bitar av ek (se nedan), kaliumalginat (E404 förtjockningsmedel) samt kalciumsulfat (E516, surhetsreglerande) användas.

Vad som dock är mer uppseendeväckande är de tillsatser som man kan finna i vissa speciellt 'skräddarsydda' Bag In Box viner, alltså lådviner på 2 och 3 liter. Vissa producenter använder en mängd olika essenser, smakämnen, socker och syror för att 'piffa upp' vinet och få en speciell karaktär som passar ett visst land och målgrupp. Vid en direkt förfrågan till Alko om man känner till att detta kan ske meddelar man att det är någonting som man inte känner till, men med tillägget att man försöker hitta produkter som matchar konsumenternas önskemål och behov och att man alltid söker hög kvalitet och prisvärdhet i deras produkter. Vidare betonar Alko att man alltid följer gällande lagstiftning.

De mest använda smakämnen är dels för att ge vinet mer syra via tillsats av vinsyra, vilket är tillåtet i Europa. I Australien använder man även citronsyra och de förbjudna

svavelsyra och fosforsyra. Om vinet råkar bli för syrligt tillsätter man kalk. Precis som man gör med försurnade sjöar. En annan manipulering som också är vanlig är att ge vinet en ekton. Att jäsa och lagra vin i ekfat är en långsam och dyr process. Mycket snabbare och billigare är att använda ekessens, ekstavar, ekchips, eller ekspån. Rostar du sen ekstavarna ger de också en mer gyllene färg, till exempelvis en Chardonnay, som om vinet hade legat flera månader på nya ekfat, vilken effekt man även eftersträvar i röda viner.

Varför då ta upp och nämna alla dessa tillsatser? Då kommer vi till det verkligt underliga när det gäller förpackning, marknadsföring och försäljning av alkoholhaltiga drycker. När man saluför en produkt med mer än **1,2%** alkohol behövs ingen varudeklaration! Detta gäller således öl, cider, alkoläsk, vin och sprit. Vin- och spritbranschen styrs av starka makter som utfört den skickliga lobbying inom EU att man har fått dispens från att uppge alla tillsatser, förutom sulfid, eller svaveldioxid (om mängden överstiger 10 mg/liter)! På en burk öl (med alkoholt 4,5% står det t.ex. under Ingredienser; Vatten, Korn, Humle. Även om listan på ingredienser är mycket längre än så. Exempelvis koldioxid, antioxidationsmedel, konserveringsmedel mm. Som en jämförelse kan man på en burk Schweppes Bitter Lemon (våldigt gott till Gin!) står det att läsa under Ingredienser; Vatten, socker, citronjuice och -extrakt av koncentrat (3%), koldioxid, syra: E330, naturliga aromer, konserveringsmedel E202, modifierad stärkelse E1450, antioxidationsmedel E300, stabiliseringsmedel E445 och E444. Arom: Kinin. Kanske man ska byta ut denna mot nypressad citronsaft och lite socker i stället!? För att få veta vad en alkoläsk, en öl, eller ett vin innehåller måste man åka till Japan, där det är obligatoriskt för alla drycker och allt ätbart.

Jag ställer frågan till Alko om man vet vad deras produkter innehåller? Svaret är att när det gäller alkoholprodukter som härstammar från EU länder, ansvarar producenten för såväl innehållet som att etiketten innehåller vederbörlig information. När det gäller produkter som kommer utanför EU, ansvarar Alko för att etiketten har korrekt information. Alko säkerställer dock att produkterna inte är skadliga. På frågan om när man tror att en full innehållsdeklaration kommer att finnas på alla alkoholhaltiga drycker svarar man att det är en svår och stor fråga. Det vore nog bra om konsumenten kunde få information om innehållet, men att det är en fråga som kräver EU beslut. Alko uppmanar internationellt alla producenter att delge mer produktinformation, såsom energi innehåll mm. Slutligen på frågan om Alko arbetar för mer transparens inom sin industri, meddelar man att man vill ange så mycket som möjligt angående innehållet, men att vi inte är där ännu.

Jag ber att få återkomma i ämnet.

Trevlig vinsommar!

Kim Björkwall.

Källor; Alko, Systembolaget, Château Vadå (Ordfront) M-E Nilsson, Wikipedia.