



Wat is sulfiet?

Sulfiet is een bewaarmiddel dat algemeen wordt gebruikt in wijn sinds de tijd van de Romeinen. Het is erg belangrijk omdat het zowel werkt tegen micro-organismen als tegen oxidatie. Het zorgt er dus voor dat een levensmiddel, en in wijn dus niet gaat hergisten en ook niet snel bruin wordt en slecht gaat smaken.

Sulfiet is een gas dat heel gemakkelijk oplost in water en wijn. Het gasvormige en opgeloste sulfiet samen noemt men het "vrije" sulfiet. Dit zijn de moleculen die actief de wijn gaan beschermen. Het gehalte aan vrije sulfiet is het hoogst bij net gebottelde wijnen, omdat bij het bottelen de wijn extra beschermd moet worden. Soms is het sulfiet zelfs te ruiken, herkenbaar aan de prikkelende geur zoals van een pas afgestroken lucifer. Na verloop van tijd gaat dit vrije sulfiet zich binden aan andere stoffen in de wijn en zijn beschermende kracht verliezen. Het kan wel nog worden gemeten in de wijn. Het totaal van de gebonden (dus inactieve) en vrije (dus actieve) sulfiet noemt men het totale sulfietgehalte.

Is sulfiet schadelijk voor de gezondheid?

Voor de mens is sulfiet niet schadelijk bij beperkte inname, sulfiet wordt immers door de lever omgezet in het onschuldige sulfaat dat met de urine wordt uitgescheiden.

De Wereldgezondheidsorganisatie raadt aan om per dag niet meer dan 0,7 mg sulfiet per kg lichaamsgewicht op te nemen; voor een volwassen persoon is dit dus 50 à 60 mg.

Behalve in wijn wordt sulfiet nog gebruikt in tal van andere voedingsmiddelen zoals gedroogd fruit, diepvriesfrietten, gepelde garnalen of mosterd, en doorgaans in grotere concentraties dan in wijn.

Hoeveel sulfiet zit er in mijn wijn?

Sinds november 2005 is de vermelding "bevat sulfieten" op het etiket verplicht in Europa voor alle wijnen die meer dan 10 mg/l sulfiet bevatten (en dat doen haast alle wijnen). Deze verplichting is er gekomen omdat naar schatting 5 % van de mensen overgevoelig is aan sulfieten. De symptomen zijn bekend: hoofdpijn, misselijkheid, spijsverteringsstoornissen. Astmapatiënten met overgevoeligheid kunnen in ademnood geraken.

Voor wijn gelden nogal hoge maximumnormen: 160 mg/l voor rode wijn, 210 mg/l voor witte wijn en zelfs nog meer voor zoete wijnen. Bij deze normen kijkt men uitsluitend naar het totale sulfietgehalte (per liter), terwijl het duidelijk is dat het vooral de fractie vrije sulfiet is die voor eventuele hinder kan zorgen.

Bovendien maakt de Europese wet geen enkel onderscheid: zowel de witte wijn met 11 mg/l sulfiet als deze met 200 mg/l sulfiet dragen de vermelding "bevat sulfieten". Wijnbouwers die begaan zijn met kwaliteit en gezondheid beperken de dosissen sulfiet tot het strikte minimum, doorgaans minder dan de helft van de wettelijke normen. Indien wij beschikken over de cijfer, vermelden we het totale sulfietgehalte en het gehalte aan vrije sulfiet vlak na de botteling op de afdrubbare fiches.

Wijn zonder sulfiet?

Wijn helemaal zonder sulfiet bestaat niet, de gist produceert namelijk zélf ook een kleine hoeveelheid sulfiet tijdens de alcoholische gisting. Men spreekt eerder van wijnen "zonder toegevoegde sulfieten". Dit is mogelijk, maar houdt grote risico's in. De wijn kan onaangename bijsmaken krijgen door de ontwikkeling van ongewenste micro-organismen. De wijn kan gaan hergisten of heel snel oxideren. Een aangepast koeltransport en bewaring in gekoelde ruimtes zijn noodzakelijk, en algeheel schoon werken in het vinificatie proces. Een klein maar groeiend aantal wijnbouwers slaagt erin om goede wijnen zonder toegevoegde sulfiet te maken.

Wines Unlimited heeft een scala aan zuiver en duurzaam gemaakte wijnen in het assortiment waar zeer weinig sulfiet in zit. Ook hebben wij **meerdere wijnen zonder toegevoegde sulfieten**.

Biologisch betekent niet sulfiet arm. Biologische wijn is gemaakt van biologisch geteelde druiven, er wordt in regel wel sulfiet gebruikt bij de wijnbereiding. De zogenaamde "natuurlijke" wijnen zijn in principe gemaakt zonder sulfiet maar ook daar wordt bij het bottelen dikwijls een kleine dosis sulfiet toegevoegd om de wijnen te beschermen tijdens transport en opslag, en is rijk aan ongewenste bacteriën, lees meer in ons **duurzaamheids statement** online op onze website.