

Sulfiet en wijn

WAT IS SULFIET EN WAAR DIENT HET VOOR?

Sulfiet is een verzamelterm voor alle stoffen met zwavel. Het wordt toegevoegd tijdens de vinificatie omdat het twee functies heeft. Allereerst beschermt sulfiet de wijn tegen oxidatie. Hierdoor blijft de wijn fris en fruitig. Maar sulfiet voorkomt ook de groei van ongewenste bacteriën en schimmels. En dat houdt de wijn zuiver.

Sulfiet in wijn

Sinds november 2005 heeft de EU een nieuwe wet ingevoerd. Deze wet stelt verplicht dat op het etiket van alle levensmiddelen en dranken, stoffen vermeld moeten worden waarvoor mensen allergisch kunnen zijn. Van origine is wijn een relatief natuurlijke drank zonder al te veel toevoegingen; het is immers slechts gegist druivensap. Wijn bevat wel altijd sulfiet en daarvoor kunnen sommige mensen, astmapatiënten bijvoorbeeld, gevoelig zijn.

Is sulfiet ongezond?

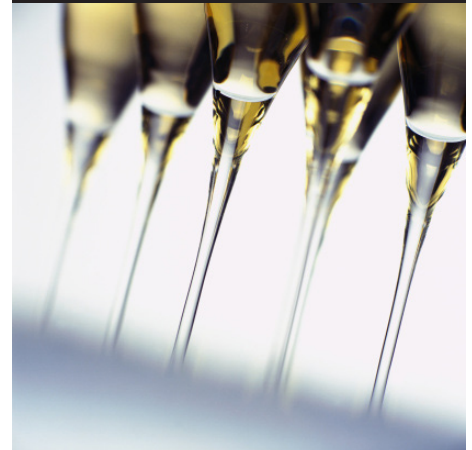
Sulfiet werd al door de oude Grieken en Egyptenaren gebruikt om wijn te conserveren, dus eigenlijk al sinds mensenheugenis. Dit betekent echter niet dat deze stof gezond is. Met name voor bepaalde astmapatiënten kan sulfiet in wijn al in een hele lage dosering, averechts op de luchtwegen werken. Daarom wordt op het wijnetiket altijd vermeld 'bevat sulfiet(en)'. Voor de meeste mensen is sulfiet echter een veilige stof. Zeker in de minieme concentraties die tegenwoordig worden gebruikt. Het toepassen van sulfiet in wijn is aan hele strenge regels gebonden. Voor rode wijn mag maximaal 150 mg/l worden gebruikt en voor witte wijn en rosé maximaal 200 mg/l. De meeste wijnen bevatten echter véél minder dan deze maxima. Bij onderzoek in Australië is gebleken dat in meer dan de helft van alle wijnen zelfs minder dan 80 mg/l, ofwel ongeveer de helft van het wettelijk maximum sulfiet aanwezig was.

Zondebok

Sulfiet is vaak de zondebok als mensen last krijgen van bijvoorbeeld hoofdpijn na het drinken van wijn. Het onderzoek van lichamelijke reacties op wijn is complex en wetenschappelijk onderzoek heeft tot nu toe nog weinig uitsluitsel gegeven over de veroorzakers van lichamelijke klachten na wijngebruik. Daarbij moeten we niet vergeten dat allerlei andere etenswaren, vruchtensappen bijvoorbeeld, veel méér sulfiet bevatten dan wijn. In gedroogd fruit zit zelfs 1000 mg/l sulfiet, ongeveer tien keer zoveel als in wijn!

Bestaat er wijn zonder sulfiet?

Nee, er is geen wijn zonder sulfiet. Dat is zo omdat sulfiet vanzelf bij de gisting vrijkomt en dus van nature in elke wijn zit. Zelfs als de wijnmaker het niet zelf toevoegt. Er zijn enkele wijnboeren die uit principe geen sulfiet toevoegen aan hun wijn. Op het etiket staat dan 'geen sulfiet toegevoegd'. Deze wijnen zijn dan slechts beperkt houdbaar. Koop in een dergelijk geval altijd de jongste jaargang. 'Biologische' wijn (van druiven die zonder bestrijdingsmiddelen of kunstmest worden geteeld) bevat dus ook sulfiet. Wat dat betreft is er geen verschil met andere wijnen.



De Mersken 1 | 9247 WK Ureterp

E info@bubblesnbites.nl

T +31 (0)85 00 20 266

WWW.BUBBLESNBITES.NL