

## SULFIET IN WIJN



### WAT IS SULFIET?

Sulfiet is een verzamelterm voor alle stoffen met zwavel. Het wordt toegevoegd tijdens het wijn maken, omdat het twee functies heeft. Ten eerste beschermt sulfiet de wijn tegen oxidatie, waardoor deze fris en fruitig blijft. Ten tweede voorkomt het de groei van ongewenste bacteriën en schimmels, wat de wijn zuiver houdt.



### COLOFON

**Productschap Wijn / Wijninformatiecentrum**  
Stadhoudersplantsoen 12  
Postbus 29739  
2502 LS Den Haag  
I [www.wijninfo.nl](http://www.wijninfo.nl)  
I-mode: [i.wijn.nl](http://i.wijn.nl)

**Productschap Wijn**  
T (070) 370 83 47  
F (070) 370 84 08  
E [pw@wijninfo.nl](mailto:pw@wijninfo.nl)

**Wijninformatiecentrum**  
T (070) 370 83 26  
F (070) 370 84 08  
E [wic@wijninfo.nl](mailto:wic@wijninfo.nl)

Uitgave: augustus 2009



## SULFIET IN WIJN

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

### SULFIET IN WIJN



#### IS SULFIET GEZOND?

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 minimale concentraties die tegenwoordig worden gebruikt. Toepassen van sulfiet in wijn is bovendien 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 die 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 wijn. Het onderzoek van lichamelijke reacties op wijn is complex en wetenschappelijk onderzoek heeft tot nu toe nog weinig uitsluitend 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 zijn geen wijnen 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 gebruikt. Wel voegt een enkele wijnboer uit principe geen sulfiet toe. Op het etiket staat dan 'geen sulfiet toegevoegd'. Deze wijnen zijn echter maar beperkt houdbaar; koop hiervan dus altijd de jongste jaargang.

Ook 'biologische' wijn (van druiven die zonder bestrijdingsmiddelen of kunstmest worden geteeld) bevat sulfiet. Wat dat betreft, is er geen verschil met andere wijnen.