

Ämnen som får tillsättas vid vinproduktion

Ämne	Motsv. E-nr	Beskrivning och funktion
Ammoniumbisulfit		Stimulerar jästutvecklingen.
Ammoniumsulfat	E517	Stimulerar jästutvecklingen.
Argon	E938	Används som en slags skyddsgas under tillverkningen för att hindra vinet från att reagera med luften.
Bentonit	E558	Klarningsmedel. Bergart som bildats av vulkanisk aska.
Bitar av ek		Ger vinet ekkaraktär. Ett billigare alternativ till konventionell lagring på ekfat.
Citronsyra	E330	Stabiliserar vinet.
Diammoniumfosfat		Stimulerar jästutvecklingen.
Dimetyldikarbonat (DMDC)	E242	Förhindrar fortsatt jäsning efter tappning på flaska.
DL-äppelsyra	E296	Syrning.
Enzympreparat av betaglukanas		Klarningsmedel.
Gummi arabicum	E414	Förhindrar bildande av vinsten, men gör också vinet mjukare och rundare.
Husbloss (fisk)		Klarningsmedel. Tillverkas av simblåsan från vissa fiskar.
Inaktiverad jäst		
Jonbytarhartser		Stabiliserar vinsyran.
Jästautolysater		Stimulerar jästutvecklingen.
Jästproteinextrakt		Klarning.
Kalciumalginat	E404	Klarningsmedel i mousserande viner.
Kalciumfytat		Avlägsnar höga halter av järn i vinet.
Kalciumkarbonat	E170	Avsyrning.
Kalciumtartrat	E354	Avsyrning och utfällning av vinsyresalter.
Kaliumalginat	E402	Klarningsmedel i mousserande viner.
Kaliumbikarbonat		Avsyrning.
Kaliumbisulfit (kaliumvätesulfit)	E228	Förhindrar oxidering och tillväxt av oönskade bakterier. Används också för att döda oönskade vildjäststammar.
Kaliumbitartrat		Främjar utfällning av vinsyresalter.
Kaliumferrocyanid		Avlägsnar höga halter av järn och koppar i vinet.

Kaliummetabisulfid (kaliumdisulfid eller kaliumpyrosulfid)	E224	Förhindrar oxidering och tillväxt av oönskade bakterier. Används också för att döda oönskade vildjäststammar.
Kaliumpolyaspartat	E456	Stabiliseringsmedel som förhindrar utfällning av vinsten.
Kaliumvätetartrat		Främjar utfällning av vinsyresalter.
Kaolin (aluminiumsilikat)	E559	Klarningsmedel. Förekommer naturligt.
Karboximetylcellulosa (cellulosagummi)	E466	Stabiliserar vinsyran i vinet.
Kasein och kaliumkaseinat (mjölk)		Klarningsmedel. Protein som utvinns ur mjölk.
Katjonbytare		Stabiliserar vinsyran i vinet.
Kiseldioxid i form av gel eller kolloidlösning	E551	Klarningsmedel. Naturligt förekommande mineral.
Kitinglukan (från Aspergillus niger)		Klarning.
Kitosan (från Aspergillus niger)		Klarning.
Kol		Filtrering med aktivt kol används för att ge vita viner en klarare färg.
Koldioxid	E290	Används som en slags skyddsgas under tillverkningen för att hindra vinet från att reagera med luften.
Koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust.		Sötning. Förstärker smak och alkohol med maximalt fyra volymprocent.
Kopparcitrat		Tar bort brister i vinets smak eller lukt, som bland annat uppstår vid modern jäsnings med liten kontakt med syre.
Kopparsulfat		Tar bort brister i vinets smak eller lukt, som bland annat uppstår vid modern jäsnings med liten kontakt med syre.
Kväve	E941	Används som en slags skyddsgas under tillverkningen för att hindra vinet från att reagera med luften.
Kåda från aleppotall		Smakämne. Får endast användas i den grekiska vintypen retsina.
L(+)-vinsyra	E334	Syrning alternativt avsyring.
L-askorbinsyra	E300	Antioxidationsmedel.
Lysozym (ägg)	E1105	Används för att kontrollera tillväxten och aktiviteten hos bakterierna vid malolaktisk jäsnings.
L-äppelsyra	E296	Syrning.
Mannoprotein från jästsvampar		Stabiliserar vinsyran och proteinerna i vinet.
Metavinsyra	E353	Förhindrar bildande av vinsten.
Mjölksyra	E270	Syrning.

Mjölksyrabakterier		Används för att ändra sammansättningen av syror i vinet.
Neutralt kaliumtartrat	E336	Avsyrning.
Paraffinplattor som är impregnerade med allylisotiocyanat		Ger en steril atmosfär.
Pektolytiska enzymer.		Klarningsmedel.
Polyvinylimidazol – polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP)	E1201	Plastmaterial som minskar halterna av koppar, järn och tungmetaller.
Polyvinylpolypyrrolidon	E1202	Plastmaterial som används för att absorbera fenoler som ger rosa eller bruna toner i vita viner.
Preparat av jästcellvägg		Underlättar jäsningen.
Proteinämnen av vegetabiliskt ursprung, framställda av vete, ärtor eller potatis		Klarningsmedel.
Racemisk syra (DL-vinsyra)	E334	Fäller ut överskott av kalcium i vinet.
Silverklorid		För att avlägsna jäsnings- och lagringsrelaterade onormala odörer.
socker		Får användas för att öka den slutliga alkoholhalten i viner som tillverkas i svalare regioner. Tillsätts före jäsningen. Kallas för chaptalisering.
Sockerkulör	E150	Används för att förstärka färgen i likörviner.
Sorbinsyra i form av kaliumsorbat	E202	Används för att förhindra efterjäsning.
Svaveldioxid (sulfit)	E220	Låga halter finns naturligt i vin, men betydligt högre halter tillsätts ofta i flera steg under vintillverkningen för att förhindra oxidering och tillväxt av oönskade bakterier. Används också för att döda oönskade vildjäststammar.
Syrgas		Används för att "lufta" vinet.
Tannin		Tanniner finns naturligt i druvans skal och kärnor och ger en karaktäristisk sträv smak i framförallt rött vin. Tillsatt tannin kan användas för att förstärka denna smak. Används även som klarningsmedel samt för att stabilisera vinets färg.
Tiaminhydroklorid		Stimulerar jästutvecklingen.
Torrjäst eller jäst suspenderad i vin		Används i stället för den naturliga jäst som finns på druvorna, efter att denna har dödat med sulfit/svavling.
Ureas (karbamid)	E927b	Används för att minska ureahalten i vinet.



Äggalbumin		Protein i äggvita som används som klarningsmedel samt för att göra tanninerna (strävheten) i vinet mjukare.
Ätligt gelatin		Klarningsmedel. Tillverkas av ben och hud från framförallt gris.