



GiP Authentic Food

[www.gip-food.be](http://www.gip-food.be)

[info@gip-food.be](mailto:info@gip-food.be)

M 0475 266924

BTW BE 0843 436 675



## Is een wijn dan niet altijd veganistisch of zelfs vegetarisch ?



Een wijn lijkt te zijn gemaakt van simpelweg druivensap, en je zou niet verwachten dat hier andere producten dan van plantaardige oorsprong gebruikt worden.

Maar gedurende het wijn-maak proces ondergaat het druivensap enkele stappen waarbij ingrediënten worden gebruikt die niet geschikt zouden kunnen zijn voor veganisten of zelfs niet voor vegetariërs.

## **Klaringsproces**

Het gedeelte waar dierlijke producten gebruikt kunnen worden is het klaringsproces, “fining” in het Engels.

Wanneer het gisten voorbij is wordt de wijn in vaten of tanks gezet zodat de wijn kan bezinken.

In de wijn zitten vele deeltjes en eiwitmolecuultjes, deze komen uit de druif zelf of uit de gist die is gebruikt voor de fermentatie.

Het klaren van de wijn is simpelweg een stof toevoegen die deze deeltjes en eiwitten aan zich vast laat hechten, het vervolgens zakt naar de bodem van het vat of de tank.

De klaringsstoffen en het sediment worden vervolgens gescheiden van de wijn dmv filtering.

Het klaren van de wijn kan ook door middel van de temperatuur te verlagen, of door de wijn door ijskoude buizen te pompen.

Hierdoor klaart de wijn op geheel natuurlijke wijzen.

## **Vastgeroeste gewoontes**

Vanuit oude traditionele gewoontes worden er al zeer lang dierlijke producten gebruikt om wijnen te klaren.

Vroeger werd zelfs ossenbloed gebruikt om te klaren, maar dat gebeurt al enige tijd niet meer.

De meest voorkomende klaringsmiddelen tegenwoordig zijn albumine (van ei-eiwitten), casëine (van melk-eiwitten), gelatine (huid, botten en kraakbeen van zoogdieren) en vislijm (gedroogde zwemblazen van vissen).

**Het zijn deze stoffen die een wijn niet geschikt maken voor veganisten of vegetariërs in het geval van de laatste twee ingrediënten.**

De stoffen zijn dan wel niet meer aanwezig in het eindproduct, maar er zijn wel dieren misbruikt en/of gedood voor het productieproces van wijn.

## **Klaren nodig ?**

Het klaren is niet nodig om de kwaliteit van de wijn te verbeteren, het is alleen een optische verbetering omdat de wijn er dan schoner, helderder uitziet, zonder depot in de fles.

Veel wijnproducenten zijn er zelfs van overtuigd dat ongeklarde wijnen zelfs meer karakter hebben en dat het de smaak van de wijn te goede komt!

Vaak wordt er echter gegrepen naar dierlijke klaringsmiddelen wanneer de wijnproducent haast heeft, het gaat sneller met gebruik van gelatine.

Een wijnhuis zal er echter eerder voor kiezen een rode wijn niet te klaren dan een witte wijn.

Behalve het voordeel van niet klaren van rode wijn voor de smaak, zit er in rode wijn vaak genoeg tannine om de eiwitten neer te slaan.

Witte wijn daarentegen zou zonder klaren er sneller troebel en wolkig uitzien.

## **Plantaardige alternatieven**

Er zijn echter nieuwere methodes die met name in landen in de nieuwe wereld, en vernieuwde wijnhuizen in de oude wereld steeds meer in opkomst zijn.

Behalve het klaren door de temperatuur te verlagen, of de wijn door koude buizen te pompen zijn er ook andere, geheel plantaardige middelen.

Bentoniet is een klaringsmiddel die sterk in opkomst is, het is een klei-achtige minerale substantie en zowel voor veganisten als vegetariërs geschikt.

**Een wijn is dus geschikt voor veganisten wanneer deze of niet geklaard is met hulpstoffen, of niet met bentoniet.**