

Vad menas med veganviner?

När ett vin kallas veganvin innebär det att inga animaliska produkter har använts vid tillverkningen. Det finns ett 80-tal olika tillsatser som kan användas i tillverkningsprocessen av vin och några kommer från djurriket.



Används mestadels till klarning

I samband med jäsningen av vin bildas bland annat proteiner vilket gör vinet grumligt och det bildas slöjor. Genom att klara vinet får man bort det grumliga och till det använder man exempelvis mjölkproteinämnen (casein), äggprotein, fisklim (isinglass eller husbloss på svenska och tillverkas av fiskens simblåsa), men även gelatin (från köttben) och kitin som kommer från kräftdjur. Vad som händer är att proteinet och annat grums i vinet klumpar ihop sig och sjunker till botten, där det lätt kan avlägsnas.

Sedan 2012 måste man inom EU märka ut på flaskan om det finns spår av ägg eller mjölkprodukter (som kan vara allergiframkallande). Men inga andra tillsatser förutom svavel måste anges på en vinflaska.

Varför använder man tillsatser från djurriket?

Det finns också tillsatser som kommer från växtriket och till klarning kan man även använda bentonit, som är en lera. Men ibland är de animaliska produkterna mer effektiva. Exempelvis är gelatin extra användbart om vinerna är svårklarade, t.ex. där druvor varit rötangripna. Och gelatinet tar även bort en del av strävheten i vinet. Det finns också ämnen som används i andra skeden av vintillverkning. Man kan exempelvis använda Lysozymer (enzym från äggvitor) för att stabilisera vinet och för att blockera den malolaktiska jäsningen.

Märkning av veganviner

Det finns ingen övergripande eller internationell certifiering av veganviner, men det finns en del organisationer som genomför

certifieringar såsom *The Vegan Society* och *The European Vegetarian Union (V-label)*. Det är också mycket vanligt att producenten själv märker ut veganska produkter genom en egen logotype eller med text på etiketten. Vanligt förekommande är då texten: "Vegan friendly". Om man gör en fritextsökning (vegan) på Systembolagets hemsida får man för närvarande upp cirka 220 viner.

Sök efter veganviner på folk o folk

Det går även utmärkt att [söka fram lämpliga veganviner på folk o folk](#). Efter att du sökt på exempelvis röda viner kryssar du i rutan för veganviner. Vad det gäller sprit är de generellt veganvänliga, om de inte sötats med honung förstås. En del av de animaliska produkter som används vid vintillverkning förekommer även inom öltillverkning. Botanisera gärna vidare bland våra veganvänliga produkter. Alla viner från Charles Smith, Dog Point och Finca Las Moras är för övrigt veganviner och här kommer några rekommendationer:



Finca Las Moras Reserva Chardonnay, Box 3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Ett vin från Argentina som både är ekologiskt och veganvänligt. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj.



Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

139,00 kr

Från Washington kommer det här nästan torra riesling-vinet med smak av persika, litchi samt en touch av citruszest. Passar bra till kryddstarka rätter.



Paz Malbec

Systembolagsnummer: 76493

109,00 kr

Ett malbec-vin med en bra smaklängd och nyansrikedom med inslag av mörka bär, katrinplommon, mörk choklad och kaffe.



La Petite Perrière Pinot Noir

Systembolagsnummer: 72372

99,00 kr

Från Frankrike kommer denna pinot noir. Smaken är ganska lätt och frisk med bra fruktighet och trevliga inslag av röda bär, kryddor och viss fatkaraktär.