No-sulphur added Stellar Organics:

# **Prisvärda röda ekoviner utan tillsatt svavel**

**Från Kravmärkta till osvavlade viner är steget inte långt. Stellar Winery är den första afrikanska ekovinproducenten som tagit fram viner utan tillsatser av svaveldioxid.**

**Två osvavlade röda viner och No Sulphur Added finns inom produktfamiljen Stellar Organics, som lanseras på Systembolaget av Sharabu AB.**

Svaveldioxid (SO2) är en av de äldsta kända livsmedelstillsatserna. Svaveldioxid har använts vid tillverkning av vin sedan antiken då man brände svavel innan lagringskärlen förslöts.

Svaveldioxid är antiseptiskt och tillsätts framför allt för att stabilisera vinet och att hindra det från att oxidera. Även för ekologisk vinodling är en begränsad användning av svaveldioxid tillåten för bekämpning av vissa sjukdomar.

Få ekologiska eller biodynamiska vinodlare avstår helt från att använda svaveldioxid i produktionen. Detta kan innebära problem för personer som är överkänsliga för svaveldioxid, i form av klåda och andningsbesvär. Stellar Winery har dock sedan 2004 producerat osvavlade viner.

Stellar Winerys osvavlade viner finns inom produktfamiljen Stellar Organics och har beteckningen No-Sulphur Added på etiketten.

Det är främst de mycket hårda kraven för ekologisk certifiering i USA som föreskriver att vin får kallas ekologiskt eller ”Organic” om det har gjorts på ekologiskt odlade druvor, inte tillsats svaveldioxid och inte innehåller mer svaveldioxid över nivån 10 ppm (1 ppm = 1 miljondel eller 1/106). Det sista villkoret på grund av att en liten mängd svaveldioxid alltid bildas vid jäsningsprocessen.

Genom en kvalitetssäkrad process från handplockning och kylning ned till fryspunkten före pressning för att döda av bakterier och jäst, till sterilfiltrering och fyllning med vaccumutrustning har Stellar Winery lyckats ta fram osvavlade viner som kan lagras upp till två år, tål transporter och kan drickas också av personer som är känsliga för svaveldioxid.

Förutom i USA säljs från 2008 Stellar Winerys No-Sulphur Added Cabernet Sauvignon av livsmedelskedjan Sainsbury´s under Sainsbury´s eget märke So Organic.

**71161 Stellar Organics Cabernet Sauvignon No Sulphur Added 2010 78 kr**

**71162 Stellar Organics Merlot No Sulphur Added 2010 78 kr**

Vinerna finns att beställa hos Systembolaget från 1 november 2010.

Alla viner från Stellar Organics är KRAV och Rättvisemärkt.

Stellar Organics osvavlade viner distribueras i Sverige av Sharabu AB. Kontakta:

*Pelle Odebrant*, sommelier och produktansvarig, Sharabu AB.

Telefon: 08-663 31 50 E-mail: pelle.odebrant@sharabu.se

**Sharabu AB** importerar vin från ett brett urval kvalitetsproducenter i Sydafrika, varav många är KRAV och Rättvisemärkt produkter. Sharabus produkter finns representerade hos Systembolaget, såväl i butik som i beställningssortimentet. Sharabu hjälper även till med privatimport via Systembolaget. Restauranger kan köpa direkt av oss. För övriga tjänster och detaljerad information om Sharabus producenter och produkter se: www.sharabu.se