

## **NORMES ANALYTIQUES 2021**

#### **TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL:**

Vaucluse, Méditerranée

Minimum: 9 % vol Maximum: 20 % vol pour les vins non enrichis

(limité à 15 % vol pour les vins enrichis)

#### **ACIDITE TOTALE:**

Vaucluse, Méditerranée

 $\geq$  2,28 g  $H_2SO_4/1$ 

#### **ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC):**

Titre alcoométrique de 9% vol à 20 % vol Vaucluse, Méditerranée

Blanc et rosé : Acidité volatile  $\leq$  **0,88g** H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l Rouge: Acidité volatile  $\leq$  **0,98g** H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

<u>IGP Méditerranée BLANC uniquement</u>: si Titre alcoométrique de 15% vol à 20% vol avec Teneur en glucose + fructose  $\geq$  45 g/l : Acidité volatile  $\leq$  1,20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l et SO2 <300 mg/l

### **SO2 TOTAL (BLANC, ROSE OU ROUGE):**

	Vins blancs			Vins rosés		Vins	
						rouges	
Teneurs en glucose/fructose	≤5 g	> 5 g	>45g*	< 5 g	> 5 g	< 5 g	> 5 g
Teneur maxi. en SO2 (mg/l)	200	250	300	200	250	150	200

<sup>\*</sup> Uniquement pour l'IGP Méditerranée

# NORMES ANALYTIQUES Vin Mousseux de Qualité en IGP MEDITERRANEE uniquement :

TAV acquis: min. 10 % vol

TAV total vin de base : min. 9 % vol

Acidité totale exprimée en acide tartrique : aucune exigence

Anhydride sulfureux SO2: maxi. 185 mg/l

Acidité volatile exprimée en H2SO4 : 1.20g/l (24,48 meq/l) Anhydride carbonique (surpression) à 20° : min. 3.5 bars

RECOLTE 2021

