



NORMES ANALYTIQUES DES VINS IGP

1. TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL:

Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes

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

(limité à 15 % vol pour les vins enrichis)

2. ACIDITE TOTALE:

Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes

 \geq 2,28 g H₂SO₄/I

3. ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC):

Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes

Rouge: Acidité volatile ≤ 0,98g H₂SO₄/I **Blanc et Rosé:** Acidité volatile ≤ 0,88g H₂SO₄/I

4. SO2 TOTAL (BLANC, ROSE OU ROUGE):

Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes

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

Pour l'IGP Méditerranée BLANC uniquement :

si Titre alcoométrique entre 15% vol et 20% vol avec Teneur en glucose + fructose ≥ 45 g/l:

Acidité volatile $\leq 1,20$ g $H_2SO_4/I = SO2 < 300$ mg/I





5. NORMES SPECIFIQUES « VIN MOUSSEUX DE QUALITE » pour : Les IGP MEDITERRANEE et HAUTES ALPES uniquement

TAV total vin de base: minimum 9 % vol

TAV acquis: minimum 10 % vol

Acidité totale exprimée en acide tartrique : minimum 3,5 g/l (46,6 meq/l)

Anhydride sulfureux SO2 total: maximum 185 mg/l

Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : vins rouges maximum 0.98 g/l (20 meq/l) vins blancs et roses maximum 0.88 g/l (18 meq/l)

Anhydride carbonique (surpression) à 20°: minimum 3.5 bars