

## NORMES ANALYTIQUES

### 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

≥ 2,28 g  $H_2SO_4$ /l (soit 3.5 g/l exprimé en acide tartrique ou 46.6 meq/l min)

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

Titre alcoométrique de 9% vol à 20 % vol

Vaucluse, Méditerranée

Blanc et rosé :

Acidité volatile ≤ 0,88g  $H_2SO_4$ /l (soit 18 meq/l)

Rouge:

Acidité volatile ≤ 0,98g  $H_2SO_4$ /l (soit 20 meq/l)

Dérogation pour les vins blancs, rosés et rouges non enrichis compris entre 15 et 20% vol., sucres résiduels ≥ 45 g

≤ 1.20g  $H_2SO_4$ /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

\* IGP Méditerranée BLANC uniquement : si Titre alcoométrique de 15% vol à 20% vol avec Teneur en glucose + fructose ≥ 45 g/l : Acidité volatile ≤ 1,20 g  $H_2SO_4$ /l = SO2 <300 mg/l

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

TAV total vin de base : min. 9 % vol

TAV acquis: min. 10 % vol

Acidité totale exprimée en acide tartrique : 3.5 g/l (46.6 meq/l)

Anhydride sulfureux SO2 : maxi. 185 mg/l

Acidité volatile exprimée en  $H_2SO_4$  :

Blanc et Rosé : 0.88 g/l (18 meq/l) et Rouge : 0.98 g/l (20 meq/l)

Anhydride carbonique (surpression) à 20° : min. 3.5 bars