

## **NORMES ANALYTIQUES 2023**

### 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<br>blancs |       |       | Vins<br>rosés |       | Vins<br>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 2023**