

NORMES ANALYTIQUES 2020

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 H₂SO₄/l**

ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC) :

Titre alcoométrique de 9% vol à 20 % vol

Vaucluse, Méditerranée

Blanc et rosé :

Acidité volatile ≤ **0,88g H₂SO₄/l**

Rouge:

Acidité volatile ≤ **0,98g H₂SO₄/l**

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 H₂SO₄/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 SO ₂ (mg/l)	200	250	300	200	250	150	200

* 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 2020