



NORMES ANALYTIQUES DES VINS IGP 2023

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

≥ **2,28 g H₂SO₄/l**

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

Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes

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

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 SO ₂ (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 ≤ 1,20 g H₂SO₄/l et SO₂ < 300 mg/l



5. NORMES SPECIFIQUES « VIN MOUSSEUX DE QUALITE » pour l'IGP Méditerranée et HAUTES ALPES uniquement

IGP MEDITERRANEE :

TAV acquis : **minimum 10 % vol**

TAV total vin de base : **minimum 9 % vol**

Acidité totale exprimée en acide tartrique : **aucune exigence**

Anhydride sulfureux SO₂ total : **maximum 185 mg/l**

Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : **1.20 g/l (24.48 meq/l)**

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

IGP HAUTES ALPES :

TAV acquis : **minimum 10 % vol**

TAV total vin de base : **minimum 9 % 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**

RECOLTE 2023