



## NORMES ANALYTIQUES DES VINS IGP 2022

### 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l**

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

**Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes**

**Rouge :** Acidité volatile ≤ **0,98g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l** **Blanc et Rosé :** Acidité volatile ≤ **0,88g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l**

### 4. SO<sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> (mg/l) | <b>200</b>  | <b>250</b> | <b>200</b> | <b>250</b> | <b>150</b>  | <b>200</b> |

#### **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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l et SO<sub>2</sub> < 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 SO<sub>2</sub> total : **maximum 185 mg/l**

Acidité volatile exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : **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 SO<sub>2</sub> total : **maximum 185 mg/l**

Acidité volatile exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : **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 2022**