

ANNEXE : normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Cévennes »

précisant les normes analytiques ne figurant pas dans le cahier des charges

Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
TAV total		Les valeurs maximales pour les vins enrichis ou non enrichis sont conformes aux valeurs définies dans la réglementation communautaire en fonction de la zone viticole concernée
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H ₂ SO ₄)		Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l en H ₂ SO ₄) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (0,88 g/l en H ₂ SO ₄)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure ou égale à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

Vins mousseux de qualité

	Minimum	Maximum
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en en H ₂ SO ₄		Vins rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Vins blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	

Vins de raisins surmûris (obligatoirement obtenus sans aucun enrichissement)

	Minimum	Maximum
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
TAV naturel	15 % vol.	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

