

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

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 (ou 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 à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l