

PARAMETRES ET NORMES ANALYTIQUES DES VINS CONTROLES

Date de mise à jour : 04/12/2024

NORMES ANALYTIQUES	TAV NATUREL MOYEN MINI (% vol)	TAV ACQUIS MINI (% vol)	TAV TOTAL MAXI si enrichissement (% vol)	SUCRES MINI (g/l glucose+fructose)	SUCRES MAXI (g/l glucose+fructose)	ACIDITE TOTALE MINI (g/l H ₂ SO ₄)	ACIDITE TOTALE MAXI (g/l H ₂ SO ₄)	SO ₂ TOTAL SI < 5 G/L SUCRES (mg/l)	SO ₂ TOTAL SI > 5 G/L SUCRES (mg/l)	ACIDITE VOLATILE MAXI (g/l H ₂ SO ₄)	ACIDE MALIQUE MAXI (g/l)	SURPRESSION MINI (bar à 20°C)
	ROUGE	ANJOU GAMAY (AG)	/	12.5	/	3 ²	2.28	/	150	/	0.98 ¹	0.4
ANJOU ROUGE (AR)		/	12.5	/	3	2.28	/	150	/	0.98	0.4	/
ANJOU VILLAGES (AV)		/	12.5	/	3	2.28	/	150	/	0.98	0.4	/
ANJOU VILLAGES BRISSAC (AVB) / ANJOU BRISSAC (ABR)		/	12.5	/	3	2.28	/	150	/	0.98	0.4	/
SAUMUR ROUGE (SR)		/	12.5	/	3	2.28	/	150	/	0.98	0.4	/
ROSE	SAUMUR CHAMPIGNY (SC)	/	12.5	/	3	2.28	/	150	/	0.98	0.4	/
	SAUMUR PUY NOTRE DAME (SPND)	/	/	/	3	2.28	/	150	/	0.98	0.4	/
	ROSE D'ANJOU (RA)	9.5	9	12	7	2.28	/	/	250	0.88 ¹	/	/
	CABERNET D'ANJOU (CA)	10.5	10	13	10	2.28	/	/	250	0.88 ¹	/	/
	ROSE DE LOIRE (RL)	9.5	/	12.5	/	3	2.28	200	4.5	0.88	/	/
MOUSSEUX (SUR LATTES)	SAUMUR ROSE (SRS)	10	10	12.5	/	2.28	/	200	250	0.88 ¹	/	/
	CREMANT DE LOIRE (CL)	/	/	13	/	2.28	/	150	150	0.88	/	4
	SAUMUR MOUSSEUX (SMX)	/	/	13	/	2.28	/	185	185	0.88	/	3.5
	ANJOU MOUSSEUX (AMX)	/	/	13	/	2.28	/	185	185	0.88	/	3.5

¹ : vins primeurs acidité volatile ≤ 0.5 g/l H₂SO₄

² : vins primeurs sucres (glucose+fructose) ≤ 2 g/l

PARAMETRES ET NORMES ANALYTIQUES DES VINS CONTROLES

Date de mise à jour : 04/12/2024

3 : sucres (glucose+fructose) ≤ 3 g/l ou jusqu'à 6 g/l maxi si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres

NORMES ANALYTIQUES	TAV NATUREL MOYEN MINI (% vol)	TAV ACQUIS MINI (% vol)	TAV TOTAL MAXI si enrichissement (% vol)	SUCRES MINI (g/l glucose+fructose)	SUCRES MAXI (g/l glucose+fructose)	ACIDITE TOTALE MINI (g/l H ₂ SO ₄)	ACIDITE TOTALE MAXI (g/l H ₂ SO ₄)	SO2 TOTAL SI < 5 G/L SUCRES (mg/l)	SO2 TOTAL SI > 5 G/L SUCRES (mg/l)	ACIDITE VOLATILE MAXI (g/l H ₂ SO ₄)	ACIDE MALIQUE MAXI (g/l)	SURPRESSION MINI (bar à 20°C)
	ANJOU BLANC (AB)	11	9.5	12.5	/	3 ou 8 ³	2.28	/	200	250	0.88	/
SAUMUR BLANC (SB)	10.5	/	12.5	/	3 ou 6 ²	2.28	/	200	250	0.88	/	/
SAVENNIERES SEC (SAV)	11.5 <small>11 (récolte 2024)</small>	11	13	/	4 ou 8 ⁴	2.28	/	200	300	0.88	/	/
SAVENNIERES DEMI-SEC (SAV)	12.5	11	/	/	18	2.28	/	/	300	0.88	/	/
SAVENNIERES MOELLEUX (SAV)	12.5	11	/	/	45	2.28	/	/	300	0.88	/	/
SAVENNIERES DOUX (SAV)	12.5	11	/	/	45	2.28	/	/	300	0.88	/	/
SAVENNIERES ROCHE AUX MOINES SEC (SAVRM)	12.5	11.5	/	/	4	2.28	/	200	/	0.88	/	/
SAVENNIERES ROCHE AUX MOINES MOELLEUX (SAVRM)	15.5	11.5	/	30	/	2.28	/	/	300	0.88	/	/
SAVENNIERES ROCHE AUX MOINES DOUX (SAVRM)	15.5	11.5	/	45	/	2.28	/	/	300	0.88	/	/
COULEE DE SERRANT SEC(CDS)	12.5	11.5	/	/	4	2.28	/	200	/	0.88	/	/
COULEE DE SERRANT MOELLEUX (CDS)	15.5	11.5	/	30	/	2.28	/	/	300	0.88	/	/
COULEE DE SERRANT DOUX (CDS)	15.5	11.5	/	45	/	2.28	/	/	300	0.88	/	/

BLANC

2 : sucres (glucose+fructose) ≤ 3 g/l ou jusqu'à 6 g/l maxi si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres

3 : pour Anjou blanc sec : sucres (glucose+fructose) ≤ 3 g/l ou jusqu'à 8 g/l maxi si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres

4 : sucres (glucose+fructose) ≤ 4 g/l ou jusqu'à 8 g/l maxi si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres

PARAMETRES ET NORMES ANALYTIQUES DES VINS CONTROLES

Date de mise à jour : 04/12/2024

NORMES ANALYTIQUES	TAV NATUREL MOYEN MINI (% vol)	TAV ACQUIS MINI (% vol)	TAV TOTAL MAXI si enrichissement (% vol)	SUCRES MINI (g/l glucose+ fructose)	SUCRES MAXI (g/l glucose+ fructose)	ACIDITE TOTALE MINI (g/l H ₂ SO ₄)	ACIDITE TOTALE MAXI (g/l H ₂ SO ₄)	SO2 TOTAL SI < 5 G/L SUCRES (mg/l)	SO2 TOTAL SI > 5 G/L SUCRES (mg/l)	ACIDITE VOLATILE MAXI (g/l H ₂ SO ₄)	ACIDE MALIQUE MAXI (g/l)	SURPRESSION MINI (bar à 20°C)
	MOELLEUX											
ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE (ACXL)	14 13,5 (récolte 2024)	11 ⁶	15 ou 18 ⁷	34	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/
COTEAUX DE SAUMUR (CXS)	15 14 (récolte 2024)	11 ⁵	/	34	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/
COTEAUX DE L'AUBANCE (CXAUB)	14 Mention SGN 19	11 ⁶	15 ou 18 ⁷	34	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/
COTEAUX DU LAYON (CXL)	14 13,5 (récolte 2024) Mention SGN 19	11 ⁶	15 ou 18 ⁷	34	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/
COTEAUX DU LAYON VILLAGES (CXL + NOM VILLAGE)	15	11 ⁶	18	51	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/
COTEAUX DU LAYON 1 ^{ER} CRU CHAUME (CXL 1 ^{ER} CRU CHAUME)	16.5	11 ⁶	/	80	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/
BONNEZEUX (BZX)	15	11 ⁶	18	51	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/
QUARTS DE CHAUME (QC)	18	8,5	/	85	/	2.28	/	/	400	1.23	/	/

⁵ : le TAV acquis mini est ramené à 10 %vol si le TAV total est ≥ à 18 %vol

⁶ : le TAV acquis mini est ramené à 8,5 %vol si le TAV total est ≥ à 18 %vol

⁷ : TAV total maxi de 15 %vol si enrichissement par chaptalisation et TAV total maxi de 18 %vol si enrichissement par concentration partielle des moûts (dans la limite d'une concentration de 10% du volume du lot)