

## PARAMETRES ET NORMES ANALYTIQUES DES VINS CONTROLES

Date de mise à jour : 06/12/2023

NORMES ANALYTIQUES		TAV ACQUIS (% vol)	TAV TOTAL En cas d'enrichissement (% vol)	TAV TOTAL SANS enrichissement (% vol)	ACIDITE TOTALE mini (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	ACIDITE VOLATILE maxi (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	SO2 TOTAL avec glucose fructose < 5 g/l (mg/l)	SO2 TOTAL avec glucose fructose > 5 g/l (mg/l)	ACIDE MALIQUE maxi (g/l)
IGP VAL DE LOIRE (IGPVL)	BLANC	8,5	12	20 <sup>1</sup>	2.28	0.88 <sup>4</sup>	200	250 <sup>1</sup>	/
	ROSE	8,5	12	15	2.28	0.88 <sup>4</sup>	200	250	/
	ROUGE	8,5	12,5	15	2.28	0.98 <sup>4</sup>	150	200	0,3 <sup>2</sup>
IGP COTEAUX DU CHER ET DE L'ARNON (IGPCCA)	BLANC ROSE	8,5	12	15	2.28	0.88	200	250	/
	ROUGE	8,5	12,5	15	2.28	0.98	150	200	/
IGP CALVADOS (IGPCA)	BLANC ROSE	8,5	12	15	2.28	0.88 <sup>4</sup>	200	250	/
	ROUGE	8,5	12	15	2.28	0.98 <sup>4</sup>	150	200	/
IGP COTEAUX DE TANNAY (IGPCT)	BLANC ROSE	9	12,5 <sup>3</sup>	15	2.28	0.88 <sup>4</sup>	200	250	/
	ROUGE	9	12,5	15	2.28	0.98 <sup>4</sup>	150	200	/
IGP COTES DE LA CHARITE (IGPCC)	BLANC ROSE	10,5	12,5 <sup>3</sup>	15	2.28	0.88	200	250	/
	ROUGE	10,5	12,5	15	2.28	0.98	150	200	/

<sup>1</sup> : Pour les IGP Val de Loire Blancs (hors Chenin en Indre-et-Loire et Maine-et-Loire) obtenus sans enrichissement dont le TAV total est compris entre 15% vol et 20% vol, ayant une quantité de sucres (glucose+fructose) supérieure ou égale à 45g/l, la limite maximale de SO2 total est portée à 300 mg/l.

<sup>2</sup> : La fermentation malolactique est obligatoire pour l'IGP Val de Loire rouge à l'exception des primeurs. Pas de tolérance pour les autres IGP.

<sup>3</sup> : En zone viticole C1, pour toutes les IGP produites dans l'arrondissement de Cosne sur Loire, ces normes sont portées à 12% vol pour le TAV total.

<sup>4</sup> : vins primeurs acidité volatile ≤ 0,5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>