3.1.6 Tipo de vino[1]

Las menciones que se refieren al contenido de azúcar son las siguientes:

a) seco, cuando el vino contiene 4 g/l de glucosa más fructosa como máximo o hasta 9 g/l cuando el contenido de acidez total (expresado en gramos de ácido tartárico por litro) no es inferior de más de 2 g/l al contenido de glucosa más fructosa.

b) semiseco, cuando el grado de azúcar del vino sea superior al determinado en el primer guión y no supere los

- 12 g/l o
- 18 g/l, cuando la diferencia entre el contenido en azúcar y el contenido de acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico no supera los 10 gramos por litro.

c) semidulce, cuando el vino contiene más que las cifras indicadas en el segundo guión y alcanza un máximo de 45 g/l.

d) dulce cuando el vino tiene un contenido de glucosa más fructosa 45 g/l como mínimo.

[1] El contenido de azúcar se determinará por medio del método de análisis « glucosa + fructosa » descrito en el Compendio internacional de los métodos de análisis.