

### 3.1.6 Tipo de vino<sup>[1]</sup>

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.

---

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