3.1.6 Type de vin[1]

Les mentions se référant à la teneur en sucre sont les suivantes :

a) sec, lorsque le vin contient 4 g/l de glucose plus fructose au maximum ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en glucose plus fructose.

b) demi-sec, lorsque la teneur en sucre du vin est supérieure à la teneur en sucre indiquée au premier tiret et n'excède pas

- 12 g/l
- ou 18 g/l, lorsque la différence entre la teneur en sucres et la teneur en acidité totale exprimée en gramme par litre d'acide tartrique n'est pas supérieure à 10 g/l

c) moelleux ou demi-doux, lorsque le vin contient plus que les chiffres visés au 2ème tiret et atteint au maximum 45 g/l.

d) doux, lorsque le vin a une teneur en glucose plus fructose d'au minimum 45 g/l.

---

[1] La teneur en sucre est déterminée par la méthode d'analyse "glucose + fructose" décrite au *Recueil International des Méthodes d'Analyse*