

Annexe : normes analytiques communautaires applicables aux vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Sable de Camargue »

1. Vins tranquilles

	Minimum	Maximum
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis des zones C.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H ₂ SO ₄)		Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l en H ₂ SO ₄) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (ou 0,88 g/l en H ₂ SO ₄)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l

2. Vins mousseux de qualité

	Minimum	Maximum
TAV acquis	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	
Acidité totale	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Acidité volatile exprimée en meq/l (ou en g/l H ₂ SO ₄)		Vins rouges : 20 meq/l (0,98 g/l en H ₂ SO ₄) Vins blancs et rosés : 18 meq/l (ou 0,88 g/l en H ₂ SO ₄)
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		185 mg/l
Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C	3,5 bars	