





Un indicateur certifié inférieur (-75% et -50%) aux normes des vins biologiques (1) cf : tableau ci-dessous

	OR -75%	ARGENT – 50%	BRONZE – 30%	ZERO SULFITE AJOUTÉ
<b>Type de vin</b> (2) S02 Total : mg/L Sucre : g/ L				
<b>Vin Rouge</b> Inférieur à 5g/L 150 mg/L	37.50 mg/L	75 mg/L	105 mg/L	0 (*)
<b>Vin blanc et rosé</b> Inférieur à 5g/L <b>Vin rouge, vin doux naturel et vin de liqueur</b> Supérieur ou égal à 5g/L 200 mg/L	50 mg/L	100 mg/L	140 mg/L	0 (*)
<b>Vin blanc et rosé</b> Supérieur ou égal à 5g/L 250 mg/L	62.50 mg/L	125 mg/L	175 mg/L	0 (*)
<b>Champagne, Crémant, vin mousseux de qualité</b> 185 mg/L	46.25 mg/L	92.50 mg/L	129,50 mg/L	0 (*)
<b>Vin mousseux</b> 235 mg/L	58.75 mg/L	117.50 mg/L	164,50 mg/L	0 (*)
<b>Autre vin moelleux et liquoreux muté</b> Avec botrytis 300 mg/L	75 mg/L	150 mg/L	210 mg/L	0 (*)
<b>Autre vin moelleux et liquoreux muté</b> Avec fort botrytis 400 mg/L	100 mg/L	200 mg/L	280 mg/L	0 (*)

(1) RÈGLEMENT EUROPEEN VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 203/2012

100 mg/L vin rouge

150 mg/L vin blanc et rosé

(2) **total maximum autorisé en mg par litre de vin**

(\*) Selon la législation un taux de 0 correspond à la quantité en SO2 inférieure ou égale à 10 mg/L (issus des levures)

