

Calcul de la valeur des glucides pour les vins mousseux

Vins mousseux		Sucres moyenne en g/L	Sucres moyenne en g/100ml	Sucres arrondi g/100ml	Valeurs moyennes glycérols = polyols en g/100 ml	Glucides en g/100 ml = cumul teneur moyenne en sucre et glycérols	Glucides arrondi g/100ml
teneur en sucre	< 3 g/L (brut nature)	1.5	0.15	0 ou < 0.5	0.7	0.85	0.9
	≤ 3 et ≤ 6 g/L (extra-brut)	4.5	0.45	0 ou < 0.5	0.7	1.15	1.2
	> 6 et ≤ 12 g/L (brut)	9	0.9	0.9	0.7	1.6	1.6
	≤ 12 et ≤ 17 g/L (extra-sec)	14.5	1.45	1.5	0.7	2.15	2.2
	> 17 et ≤ 32 g/L (sec)	24.5	2.45	2.5	0.7	3.15	3.2
	> 32 et ≤ 50 g/L (demi-sec)	41	4.1	4.1	0.7	4.8	4.8