

Calcul de la valeur des glucides pour les vins tranquilles

Vins tranquilles	teneur en sucre en g/L	teneur en sucre en g/100 ml	sucre résiduel arrondi	polyols en g/100 ml	glucides pour 100 ml	glucides en g/100 ml arrondi
sec	1	0.1	0 ou < 0.5	0.7	0.8	0.8
	2	0.2	0 ou < 0.5	0.7	0.9	0.9
	3	0.3	0 ou < 0.5	0.7	1	1
	4	0.4	0 ou < 0.5	0.7	1.1	1.1
sec demi-sec	5	0.5	0 ou < 0.5	0.7	1.2	1.2
	6	0.6	0.6	0.7	1.3	1.3
	7	0.7	0.7	0.7	1.4	1.4
	8	0.8	0.8	0.7	1.5	1.5
	9	0.9	0.9	0.7	1.6	1.6
demi- sec	10	1	1	0.7	1.7	1.7
	11	1.1	1.1	0.7	1.8	1.8
	12	1.2	1.2	0.7	1.9	1.9
demi-sec moelleux	13	1.3	1.3	0.7	2	2
	14	1.4	1.4	0.7	2.1	2.1
	15	1.5	1.5	0.7	2.2	2.2
	16	1.6	1.6	0.7	2.3	2.3
	17	1.7	1.7	0.7	2.4	2.4
	18	1.8	1.8	0.7	2.5	2.5
moelleux	19	1.9	1.9	0.7	2.6	2.6
	20	2	2	0.7	2.7	2.7
	21	2.1	2.1	0.7	2.8	2.8
	22	2.2	2.2	0.7	2.9	2.9
	23	2.3	2.3	0.7	3	3
	24	2.4	2.4	0.7	3.1	3.1
	25	2.5	2.5	0.7	3.2	3.2
	26	2.6	2.6	0.7	3.3	3.3
	27	2.7	2.7	0.7	3.4	3.4
	28	2.8	2.8	0.7	3.5	3.5
	29	2.9	2.9	0.7	3.6	3.6
	30	3	3	0.7	3.7	3.7
	31	3.1	3.1	0.7	3.8	3.8
	32	3.2	3.2	0.7	3.9	3.9
	33	3.3	3.3	0.7	4	4
	34	3.4	3.4	0.7	4.1	4.1
	35	3.5	3.5	0.7	4.2	4.2
	36	3.6	3.6	0.7	4.3	4.3
	37	3.7	3.7	0.7	4.4	4.4
	38	3.8	3.8	0.7	4.5	4.5
	39	3.9	3.9	0.7	4.6	4.6
	40	4	4	0.7	4.7	4.7
	41	4.1	4.1	0.7	4.8	4.8
	42	4.2	4.2	0.7	4.9	4.9
	43	4.3	4.3	0.7	5	5
	44	4.4	4.4	0.7	5.1	5.1
	45	4.5	4.5	0.7	5.2	5.2