

TABLE DE VALEUR ENERGETIQUE MOYENNE POUR LA FILIERE VIN - Décembre 2023

Teneur moyenne retenue pour les polyols: 7 g/L
 Teneur moyenne retenue pour les acides organiques: 6 g/L

Formule de calcul utilisée, conformément à la réglementation européenne (pour 100ml):
 - en kcal: $(TAV \text{ acquis} \times 0,79 \times 7) + (Teneur \text{ en sucre en g/L} \times 4 / 10) + (Teneur \text{ en polyols en g/L} \times 2,4 / 10) + (Teneur \text{ en acides organiques en g/L} \times 3 / 10)$
 - en kJ: $(TAV \text{ acquis} \times 0,79 \times 29) + (Teneur \text{ en sucre en g/L} \times 4 / 17) + (Teneur \text{ en polyols en g/L} \times 10 / 10) + (Teneur \text{ en acides organiques en g/L} \times 13 / 10)$

Exemple de calcul de valeur énergétique moyenne:
 Pour les vins ayant une teneur en sucre entre 0 et 4 g/L et présentant un TAV entre 12% et 15%:
 [(valeur énergétique pour un vin ayant 0 g/L de sucre et 12,1% vol.) + (valeur énergétique pour un vin ayant 4 g/L de sucre et 15% vol.)] / 2
 soit: $(292+365)/2 = 328 \text{ kJ}/100 \text{ ml}$ ou $(70+88)/2 = 79 \text{ kcal}/100\text{ml}$

Pour les vins doux (tranquilles ou mousseux), il n'est pas proposé de valeur énergétique moyenne, compte-tenu de l'absence de teneur en sucre maximale dans la réglementation européenne pour ces produits.
 L'opérateur devra calculer la valeur énergétique moyenne sur la base de ses propres vins, en utilisant la formule de calcul énoncée ci-dessus.

	≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.		
	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	
VINS TRANQUILLES													
VINS PETILLANTS (y.c. gazéifiés)													
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	24	6	59	14	122	29	191	46	260	63	328	79
	> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	32	7	67	16	130	31	199	48	267	64	336	81
	> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	38	9	74	18	137	33	205	49	274	66	343	83
	> 12 et ≤ 30 g/L (demi-sec / moelleux)	46	11	82	19	144	35	213	51	282	68	350	84
	> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	74	17	110	26	173	41	241	58	310	74	378	91

	> 15% et ≤ 17% vol.		> 17% et ≤ 20% vol.		> 20% et ≤ 22% vol.	
	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
VINS DE LIQUEUR						
Teneur en sucre						
≤ 4 g/L (sec)	385	93	443	107	500	121
> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	393	95	450	109	508	122
> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	400	96	457	110	514	124
> 12 et ≤ 18 g/L (demi-sec / moelleux)	408	98	465	112	522	126
> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	436	105	493	119	550	132

	≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.	
	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
VINS MOUSSEUX*												
Teneur en sucre												
< 3 g/L (brut nature)	23	5	58	14	121	29	190	46	259	62	327	79
> 3 et ≤ 6 g/L (extra-brut)	28	7	64	15	127	30	195	47	264	64	332	80
> 6 et < 12 g/L (brut)	36	8	71	17	134	32	203	49	271	65	340	82
> 12 et ≤ 17 g/L (extra-sec)	45	11	81	19	144	34	212	51	281	68	349	84
> 17 et ≤ 32 g/L (sec)	62	15	98	23	161	38	229	55	298	72	367	88
> 32 et ≤ 50 g/L (demi-sec)	90	21	126	30	189	45	257	62	326	78	395	95

* Vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique, vins mousseux gazéifiés