

Type de vin SO2 Total (1) : mg/L Sucre : g/L	OR (-75%) Faible en Sulfites Certifié par un laboratoire d'œnologie	ARGENT (-50%) Faible en Sulfites Certifié par un laboratoire d'œnologie	BRONZE (-25%) Faible en Sulfites Certifié par un laboratoire d'œnologie	ZERO SULFITES AJOUTES 0 Sulfites Ajoutés Certifié par un laboratoire
Vin Rouge Inférieur à 5g/L 150 mg/L	37.50 mg/L	75 mg/L	112.50 mg/L	0 (*)
Vin blanc et rosé Inférieur à 5g/L Vin rouge, vin doux naturel et vin de liqueur Supérieur ou égal à 5g/L 200mg/L	50 mg/L	100 mg/L	150 mg/L	0 (*)
Vin blanc et rosé Supérieur ou égal à 5g/L 250mg/L	62.50 mg/L	125 mg/L	187.50 mg/L	0 (*)
Champagne, Crémant, vin mousseux de qualité Inférieur ou égal à 6g/L 185mg/L	46.25mg/L	92.50mg/L	138.75mg/L	0 (*)
Vin mousseux cuve close Inférieur à 5g/L 235mg/L	58.75mg/L	117.50mg/L	176.25mg/L	0 (*)
Autre vin moelleux et liquoreux muter Avec botrytis 300mg/L	75mg/L	150mg/L	225mg/L	0 (*)
Autre vin moelleux et liquoreux muter Avec fort botrytis 400mg/L	100mg/L	200mg/L	300mg/L	0 (*)

(1) Par rapport au taux maximal autorisé

(*) Selon la législation 0 correspond à la quantité en SO2 en-dessous ou égale à 10 mg/L (issus des levures)