



NORMES EN VIGUEUR AU QUÉBEC CONSTITUTION ET STABILITÉ DES VINS

	LIMITE SUPÉRIEURE (g/L)		TENEUR CALCULÉE EN
1. Acide sorbique ou sorbate de potassium	0,200	(200 ppm)	Acide sorbique
2. Acidité volatile	0,98	(980 ppm)	Acide acétique
	0,8	(800 ppm)	Acide sulfurique
3. Anhydride sulfureux y compris ses sels :			
- à l'état libre	0,050	(50 ppm)	
- à l'état combiné	0,250	(250 ppm)	
- total	0,300	(300 ppm)	
4. Ferrocyanure de potassium	0,0005	(0,5 ppm)	Ferrocyanure de potassium
	0,00021	(0,21 ppm)	Cyanures totaux
5. Sulfates solubles	2,0	(2000 ppm)	Sulfate de potassium
6. Fer			
- vins blancs	0,015	(15 ppm)	
- vins rouges	0,020	(20 ppm)	
7. Cuivre	0,001	(1 ppm)	
8. Arsenic	0,0001	(0,1 ppm)	
9. Plomb	0,0002	(0,2 ppm)	
10. Zinc	0,005	(5 ppm)	
11. Fluor	0,002	(2 ppm)	
12. Sodium	0,500	(500 ppm)	
13. Antimoine	0,00002	(0,02 ppm)	
14. Cadmium	0,0005	(0,5 ppm)	
15. Sulfure d'hydrogène (H ₂ S)	0,0001	(0,1 ppm)	
16. Argent	0,0005	(0,5 ppm)	
17. Mercure	0,0001	(0,1 ppm)	
18. Amiante	0,00001	(0,01 ppm)	Chrysotile
19. Méthanol	0,400	(400 ppm)	
20. Ochratoxine "A"	0,000002	(0,002 ppm)	

1. Les seuls préservatifs autorisés au niveau du conditionnement des vins sont :
 - a) l'anhydride sulfureux à une teneur minimale susceptible d'assurer la qualité du vin;
 - b) l'acide ascorbique;
 - c) l'acide sorbique ou le sorbate de potassium.
2. Les vins doivent être conditionnés de façon à assurer leur stabilité microbiologique ainsi que leur stabilité vis-à-vis les différents accidents œnologiques affectant la présentation visuelle.
3. La déclaration du degré alcoométrique apparaissant sur l'étiquette doit correspondre au titre alcoométrique acquis du vin et ce, à l'intérieur d'une tolérance de plus ou moins 1 % entre la teneur en alcool acquis versus la teneur en alcool annoncée sur l'étiquette.
4. Les limites apparaissant ci-dessus sont des normes émises par l'entreprise commerciale « Société des alcools du Québec » et ne sauraient ni se substituer aux règlements canadiens applicables en la matière ni en élargir la portée quels que soient les règlements des pays producteurs.
5. Les vins doivent posséder des caractéristiques chimiques et organoleptiques compatibles à leurs origines qui répondent aux normes de qualité de la Société des alcools du Québec.