

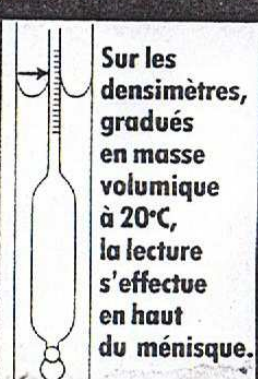
Densité	Sucre g/l	16,5 g/l	CEE	17 g/l	17,5 g/l	18 g/l
1 040	85,1	5,2	5,1	5,0	4,9	4,7
1 041	87,6	5,3	5,2	5,2	5,0	4,9
1 042	90,0	5,5	5,3	5,3	5,1	5,0
1 043	92,6	5,6	5,5	5,5	5,3	5,1
1 044	95,3	5,8	5,7	5,6	5,4	5,3
1 045	97,8	5,9	5,8	5,7	5,6	5,4
1 046	100,3	6,1	6,0	5,9	5,7	5,6
1 047	102,9	6,2	6,1	6,0	5,9	5,7
1 048	105,4	6,4	6,3	6,2	6,0	5,9
1 049	108,1	6,6	6,4	6,3	6,2	6,0
1 050	110,5	6,7	6,6	6,5	6,3	6,1
1 051	113,2	6,9	6,7	6,7	6,5	6,3
1 052	115,7	7,0	6,9	6,8	6,6	6,4
1 053	118,4	7,2	7,0	7,0	6,8	6,6
1 054	120,8	7,3	7,2	7,1	6,9	6,7
1 055	123,5	7,5	7,3	7,3	7,1	6,9
1 056	125,9	7,6	7,5	7,4	7,2	7,0
1 057	128,6	7,8	7,6	7,6	7,3	7,1
1 058	131,1	7,9	7,8	7,7	7,5	7,3
1 059	133,6	8,1	7,9	7,9	7,6	7,4

Densité	Sucre g/l	16,5 g/l	CEE	17 g/l	17,5 g/l	18 g/l
1 060	136,3	8,3	8,1	8,0	7,8	7,6
1 061	138,6	8,4	8,2	8,2	7,9	7,7
1 062	141,3	8,6	8,4	8,3	8,1	7,8
1 063	144,0	8,7	8,6	8,5	8,2	8,0
1 064	146,5	8,9	8,7	8,6	8,4	8,1
1 065	149,0	9,0	8,8	8,8	8,5	8,3
1 066	151,5	9,2	9,0	8,9	8,6	8,4
1 067	154,3	9,4	9,2	9,1	8,8	8,6
1 068	156,7	9,5	9,3	9,2	9,0	8,7
1 069	159,3	9,7	9,5	9,4	9,1	8,8
1 070	161,8	9,8	9,6	9,5	9,2	9,0
1 071	164,5	10,0	9,8	9,7	9,4	9,1
1 072	167,0	10,1	9,9	9,8	9,5	9,3
1 073	169,6	10,3	10,1	10,0	9,7	9,4
1 074	172,1	10,4	10,2	10,1	9,8	9,6
1 075	174,6	10,6	10,4	10,3	10,0	9,7
1 076	177,2	10,7	10,5	10,4	10,1	9,8
1 077	179,8	10,9	10,7	10,6	10,3	10,0
1 078	182,4	11,1	10,8	10,7	10,4	10,1
1 079	184,9	11,2	11,0	10,9	10,6	10,3

Densité	Sucre g/l	16,5 g/l	CEE	17 g/l	17,5 g/l	18 g/l
1 080	187,4	11,4	11,1	11,0	10,7	10,4
1 081	190,0	11,6	11,3	11,2	10,9	10,6
1 082	192,6	11,7	11,4	11,3	11,0	10,7
1 083	195,1	11,8	11,6	11,5	11,1	10,8
1 084	197,7	12,0	11,7	11,6	11,3	11,0
1 085	200,3	12,1	11,9	11,8	11,4	11,1
1 086	202,9	12,3	12,0	11,9	11,6	11,3
1 087	205,5	12,5	12,2	12,1	11,7	11,4
1 088	207,9	12,6	12,3	12,2	11,9	11,6
1 089	210,6	12,8	12,5	12,4	12,0	11,7
1 090	213,2	12,9	12,7	12,5	12,2	11,8
1 091	215,7	13,1	12,8	12,7	12,3	12,0
1 092	218,3	13,2	13,0	12,8	12,5	12,1
1 093	220,9	13,4	13,1	13,0	12,6	12,3
1 094	223,4	13,6	13,3	13,1	12,8	12,4
1 095	225,9	13,7	13,4	13,3	12,9	12,6
1 096	228,5	13,8	13,6	13,4	13,1	12,7
1 097	231,1	14,0	13,7	13,6	13,2	12,8
1 098	233,6	14,2	13,9	13,7	13,3	13,0
1 099	236,3	14,3	14,0	13,9	13,5	13,1

Densité	Sucre g/l	16,5 g/l	CEE	17 g/l	17,5 g/l	18 g/l
1 100	238,4	14,4	14,2	14,0	13,6	13,2
1 101	240,1	14,6	14,3	14,1	13,7	13,3
1 102	242,5	14,7	14,4	14,3	13,9	13,5
1 103	245,0	14,8	14,6	14,4	14,0	13,6
1 104	247,5	15,0	14,7	14,6	14,1	13,7
1 105	250,0	15,2	14,9	14,7	14,3	13,9
1 106	252,5	15,3	15,0	14,9	14,4	14,0
1 107	254,9	15,4	15,1	15,0	14,6	14,1
1 108	257,5	15,6	15,3	15,1	14,7	14,3
1 109	259,9	15,8	15,4	15,3	14,9	14,4
1 110	262,5	15,9	15,6	15,4	15,0	14,6
1 111	264,8	16,0	15,7	15,6	15,1	14,7
1 112	267,4	16,2	15,9	15,7	15,3	14,9
1 113	269,8	16,4	16,0	15,9	15,4	15,0
1 114	272,3	16,5	16,2	16,0	15,6	15,1
1 115	274,7	16,6	16,3	16,2	15,7	15,3
1 116	277,2	16,8	16,5	16,3	15,8	15,4
1 117	279,7	17,0	16,6	16,5	16,0	15,5
1 118	282,2	17,1	16,8	16,6	16,1	15,7
1 119	284,6	17,2	16,9	16,7	16,3	15,8

Densité	Corrections à apporter à la densité en fonction de la température											
	14°	15°	16°	17°	18°	19°	21°	22°	23°	24°	25°	26°
1050	-1,4	-1,2	-1	-0,8	-0,5	-0,3	+ 0,3	+ 0,5	+ 0,8	+ 1,1	+ 1,4	+ 1,8
1060	-1,5	-1,3	-1,1	-0,8	-0,6	-0,3	+ 0,3	+ 0,6	+ 0,9	+ 1,2	+ 1,5	+ 1,8
1070	-1,6	-1,4	-1,1	-0,9	-0,6	-0,3	+ 0,3	+ 0,6	+ 0,9	+ 1,2	+ 1,6	+ 1,9
1080	-1,7	-1,4	-1,2	-0,9	-0,6	-0,3	+ 0,3	+ 0,6	+ 1	+ 1,3	+ 1,7	+ 2
1090	-1,8	-1,5	-1,2	-1	-0,6	-0,3	+ 0,3	+ 0,7	+ 1	+ 1,4	+ 1,7	+ 2,1
1100	-1,9	-1,6	-1,3	-1	-0,7	-0,4	+ 0,4	+ 0,7	+ 1,1	+ 1,4	+ 1,8	+ 2,2
1110	-2	-1,7	-1,4	-1	-0,7	-0,4	+ 0,4	+ 0,7	+ 1,1	+ 1,5	+ 1,9	+ 2,2
1120	-2,1	-1,7	-1,4	-1,1	-0,7	-0,4	+ 0,4	+ 0,8	+ 1,2	+ 1,5	+ 1,9	+ 2,3



Les chiffres de la colonne densité sont en fait des masses volumiques. Nous avons conservé le premier terme, plus conforme aux habitudes de langage.

La colonne CEE indique le degré probable calculé d'après la norme retenue par la CEE qui est de 16,83 g de sucre pour 1 % vol. d'alcool. Les autres colonnes indiquent le degré probable pour des rendements de 16,5, de 17, de 17,5 et enfin de 18 g de sucre pour 1 % vol. d'alcool. La colonne 16,5 convient aux vinifications des blancs lorsqu'on levure et que les températures sont bien maîtrisées. On retient le rapport 17 quand les conditions sont moins bien contrôlées. Le rapport de 17,5 convient aux vinifications des rouges. Nous avons conservé le rapport de 18 car beaucoup s'y réfèrent encore, bien qu'il ne corresponde que rarement à la réalité des conditions modernes de vinification.

Ces valeurs sont conventionnelles, ne résultant pas d'une enquête statistique. Les données pour convertir la densité en richesse en sucre proviennent du règlement CEE n° 2676/90. Les résultats ont été obtenus par interpolation linéaire et ont été soumis pour contrôle au laboratoire de M. B. B. (Université de Montpellier).