

## Tableau des principaux ingrédients et additifs

Ingrédients	Simplifications possibles
Raisins et/ou moûts de raisins utilisés (matière première)	« Raisins »
« Moût de raisin concentré » et/ou « moût de raisin concentré rectifié »	« Moût de raisins concentré »
Saccharose	« sucre »
Allergènes	« Sulfites » ou « anhydride sulfureux »  « œuf », « protéine de l'œuf », « produit de l'œuf », « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf »  « lait », « produits du lait », « caséine du lait » ou « protéine du lait »
Gaz d'emballage (dioxyde de carbone, argon et azote)	« Mise en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice »
Additifs « régulateurs d'acidité » et « agents stabilisateurs » similaires ou substituables entre eux	« Contient ... et/ou » + trois additifs au maximum dont l'un au moins est présent dans le produit final
« Liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » (pour les vins mousseux)	« Liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » : utilisation seule ou accompagnée d'une liste de leurs composants propres <sup>1</sup>

### Additifs

<b>Régulateurs d'acidité :</b>
Acide tartrique E 334
Acide malique* E 296
Acide lactique E 270
Sulfate de calcium E 516
<b>Conservateurs et antioxydants :</b>
Dioxyde de soufre E 220
Bisulfite de potassium E 228
Métabisulfite de potassium E 224
Sorbate de potassium* E 202
Lysozyme* E 1105
Acide ascorbique E 300
Dicarbonat de diméthyle (DMDC)* E 242
<b>Agents stabilisateurs :</b>
Acide citrique E 330
Acide métatartique E 353
Gomme arabique E 414
Mannoprotéines de levures -/-
Carboxyméthylcellulose (CMC)* E 466
Polyaspartate de potassium* E 456
Acide fumarique* E 297
<b>Gaz et gaz d'emballages :</b>
Argon E 938
Azote E 941
Dioxyde de carbone E 290
<b>Autres pratiques :</b>
Résine de pin d'Alep -/-
Caramel* E 150 a-d/