

## CONTRÔLE QUALITÉ BOUCHONS EN LIÈGE

### CONTRÔLE À L'ACHAT : CLASSIC & PRIME

Les différents tests permettent d'éliminer des lots de bouchons qui ne sont pas adaptés à l'usage envisagé parmi différents lots proposés à l'achat et de sélectionner ceux qui présentent le meilleur rapport qualité/prix. 80 bouchons seront nécessaires pour réaliser le contrôle CLASSIC, avec 20 bouchons supplémentaires pour la version du contrôle étendue (PRIME). Ce nombre a été défini afin de respecter les préconisations de la norme d'échantillonnage « bouchons liégé » NF ISO 17727.

#### CLASSIC : DES ANALYSES POUR RÉPONDRE À VOS ENJEUX

##### 1. Contrôle visuel

La qualité visuelle des bouchons en liège naturel est classée d'après l'abondance et la taille des lenticelles. La classification est réalisée par l'observation des bouchons par rapport à une planche photographique de référence.

L'examen visuel permet également de déceler les défauts liés à la matière première ou à la fabrication qui seraient susceptibles d'affecter l'étanchéité.

##### 2. Contrôle dimensionnel (NF B57-100)

Le contrôle dimensionnel vérifie que la longueur et surtout le diamètre des bouchons correspond aux spécifications normalisées. Les diamètres doivent être adaptés à la bague de la bouteille utilisée et l'ovalisation ne doit pas être excessive ( $< 0.7\text{mm}$ ).

La longueur du bouchon est choisie par rapport au niveau de remplissage de manière à respecter un volume de dégarni suffisant pour assurer la dilatation du liquide.

##### 3. Masse volumique apparente

Grâce au contrôle dimensionnel et la pesée unitaire du bouchon, il est possible de connaître la masse volumique apparente. Ce paramètre permet de déterminer la dispersion au sein d'un lot. Si un tri densimétrique est requis lors de l'achat, cette analyse permet de vérifier que la demande a été respectée.

##### 4. Humidité (NF B57-100)

L'humidité des bouchons doit être comprise entre 4 et 8 %. Une humidité trop basse fragilise le liège et le rend cassant. Les bouchons possédant une humidité supérieure et n'étant pas immédiatement utilisés peuvent faire l'objet d'un développement de germes préjudiciables.

#### Choix visuel de référence

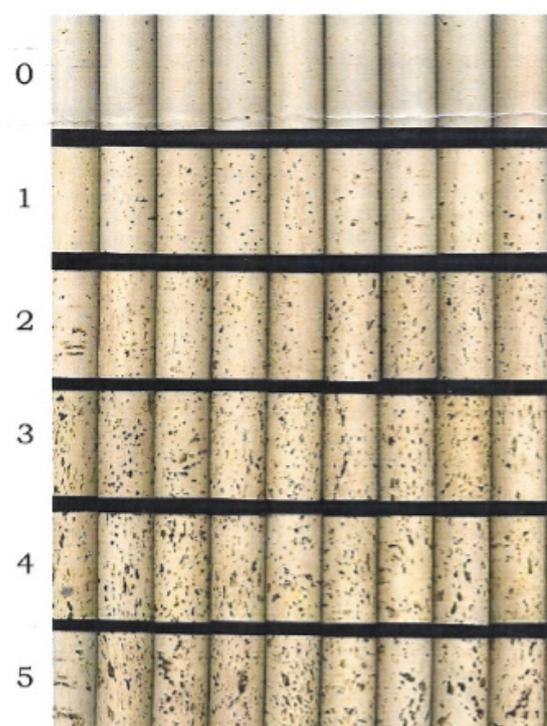


Figure 1 : Planche de référence EXCELL.

## PRIME : POUR ALLER PLUS LOIN

### 5. Test de tenue à la pression hydrostatique

Ce test permet de mettre en évidence de défauts de matière première difficilement accessible par ailleurs. Les bouchons sont soumis à une pression hydrostatique pendant un temps déterminé. Ils sont ensuite examinés et classés en trois catégories. La classe I correspond aux bouchons n'ayant subis presque aucune déformation. La classe II correspond aux bouchons présentant des déformations superficielles. La classe III correspond aux bouchons possédant des déformations profondes en raison de défauts du liège (veines creuses, liège vert...). Les lots ayant la plus grande quantité de classe I sont préférables pour les vins de long élevage.



### 6. Mesure de la reprise dimensionnelle

La mesure des diamètres avant et après passage à la bombe hydrostatique (après séchage 48h) permet d'apprécier la qualité de la reprise dimensionnelle du liège. Le niveau de reprise dimensionnelle doit être supérieur à 98 % pour être jugé satisfaisant et pas inférieur à 93%.

### 7. Les contaminants halogénés

Afin de limiter le risque d'avoir un défaut « Gout de bouchon/ moisi », une analyse de certains contaminants du bouchon est nécessaire :

Dosage des halo anisoles extractibles (TCA\*, TeCA\*, TBA\*, PCA\*) par SPME GC/MS (méthode accréditée COFRAC).



#### Analyse sensorielle

Les bouchons sont mis à macérer dans de l'eau ou dans un vin blanc neutre ; afin de détecter la présence éventuelle d'un défaut olfactif. La présence de la moindre odeur anormale entraîne le rejet automatique du lot. Cette procédure permet d'éliminer les lots à risque important, mais elle ne permet pas de garantir l'absence de «goût de bouchon».

#### Analyse du Gaiacol (SPME-GC/MS)

L'analyse de cette molécule permet d'exclure le risque d'un « défaut gout fumée » lié au bouchon. Le contrôle de ce contaminant s'avère particulièrement utile pour les bouchons des vins blancs.