

CONTRÔLE QUALITÉ BOUCHONS EN LIÈGE

VINS MOUSSEUX, BIÈRES, CIDRES ET BOISSONS EFFERVESCENTES CONTRÔLE À LA LIVRAISON : CLASSIC & PRIME

Les différents tests appliqués permettent de contrôler que les bouchons réceptionnés correspondent bien à ceux commandés et que les opérations de finition (traitement de surface et marquage) ont été bien réalisées. 100 bouchons seront nécessaires pour réaliser le contrôle. Ce nombre a été défini afin de respecter les préconisations de la norme d'échantillonnage « bouchons liégé » NF ISO 17727. Le client est libre de réaliser un échantillonnage en accord avec le « Guide Qualité Bouchon Champagne », mais cela n'est pas nécessaire. Dans ce cas le nombre de bouchons à prélever sera de 315 bouchons.

CLASSIC : DES ANALYSES POUR RÉPONDRE À VOS ENJEUX

1. Contrôle visuel (Guide Qualité Bouchon Champagne 2009)

La qualité visuelle des bouchons en liège naturel est classée d'après l'abondance et la taille des lenticelles des rondelles. La classification est réalisée par l'observation des bouchons et comparaison avec la planche de référence SBC (Syndicat des bouchonniers en Champagne). Les bouchons sont ensuite classés en trois catégories : Qualité A, B et C. 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 (ISO 4710 Draft)

Le contrôle dimensionnel vérifie que la longueur et surtout le diamètre des bouchons correspond aux spécifications normalisées. La masse du bouchon est aussi analysée pour vérifier qu'elle respecte les recommandations/spécifications techniques.

3. 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.

4. Remontée capillaire (NF B57-100)

Si le test est positif, il met en évidence des bouchons extrêmement mouillables avec un défaut de finition (traitement de surface inadéquat).

Choix visuel de référence



Figure 1 : Planche de référence SBC, Qualité A.

PRIME : POUR ALLER PLUS LOIN

5. Poussières extractibles (NF B57-100)

Les poussières peuvent être responsables de graves défauts de présentation sur les vins. La masse maximum de poussières admissibles varie selon la nature des vins, le choix visuel des bouchons et la présence d'un colmatage.

6. Les contaminants halogénés

Afin de limiter le risque d'avoir un défaut « Goût de bouchon / moisi », une analyse de certains contaminants du bouchon est nécessaire. Ce dosage concerne les halo anisoles extractibles (TCA*, TeCA*, TBA*, PCA*) par SPME GC/MS (méthode accréditée COFRAC).

7. Analyse du couple de débouchage

Grace à l'utilisation d'un couplemètre, il est possible de vérifier que le débouchage de la bouteille sera aisé et que les traitements de finitions du bouchon ont été bien réalisés.

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» (qui reste uniquement basée sur le dosage des haloanisoles).

Oxygène transfert rate (OTR)

Pour garantir une bonne évolution des vins au cours de leur conservation en bouteilles, les bouchons doivent présenter une diffusion d'oxygène limitée et homogène, l'OTR permet de modéliser ce phénomène et de vérifier la conformité du lot de bouchons vis-à-vis des objectifs de conservation en bouteilles.

Étanchéité / Tenue au gaz

Ce test permet d'évaluer si l'obturateur est capable de maintenir une bonne étanchéité en présence d'une pression importante.

Les analyses microbiologiques (ISO 10718:2015)

10 bouchons sont nécessaires pour réaliser le contrôle microbiologique. Ce nombre a été défini afin de respecter les préconisations de la norme d'échantillonnage « bouchons liégés » dans le cadre de ces analyses (NF ISO 17727). L'échantillonnage doit s'effectuer dans des conditions d'asepsie, dans les trois mois suivants la livraison. Ces analyses permettent de déterminer si les bouchons sont « pauvres en germes » par un dénombrement de bactéries, levures et moisissures.