

CATALOGUE LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT – CAMPAGNE 2020

CONTROLE SUR LOTS DE BOUCHONS

Contrôles visuels, physiques, chimiques et organoleptiques	Quantité nécessaire	Liège naturel			Aggloméré		Méthode d'analyse
		Liège naturel colmaté			Composite	Micro-aggloméré	
	Préconisation NF B57-101	Technique type 1+1			Synthétique		
		Menus			Menus		
		1	2	3	4	5	
• Classification visuelle	50	x	x	x			Charte des Bouchonniers Liègers / NF ISO 16419 / Guides FFSL
• Caractéristiques dimensionnelles 	32	x	x	x	x	x	NF B57-100
• Taux d'humidité (méthode rapide) 	20	x	x	x	x ⁽¹⁾	x ⁽¹⁾	NF B57-100
• Reprise dimensionnelle	5						NF B57-100
• Force de compression	10	x	x	x	x	x	Méthode Interne Groupe ICV
• Force restituée	10			x	x	x	Méthode Interne Groupe ICV
• Force d'extraction 	5	x	x	x	x	x	NF B57-100
• Etanchéité aux liquides 	6	x	x	x	x	x	NF B57-100
• Etanchéité aux gaz	6				x	x	NF B57-100
• Test de capillarité	4	x	x	x			NF B57-100
• Quantité de poussières résiduelles 	4			x		x	NF B57-100
• Résidus d'oxydants	4			x			NF ISO 21 128
• Test organoleptique	20		x	x		x	Méthode Interne Groupe ICV
• Recherche TCA relargable (sst) ⁽²⁾	50						ISO 20752
• Microbiologie sur liège (sst) ⁽²⁾	40						Méthode Interne
Quantité nécessaire		100	100	100	100	100	

 : paramètre accrédité COFRAC (n°1-0501, portée disponible sur www.cofrac.fr)

Les méthodes d'analyses et les normes citées sont celles utilisées pour les conformités s'il y a lieu, les incertitudes de mesures ne sont pas prises en compte

⁽¹⁾ : non appliqué sur les bouchons synthétiques – ⁽²⁾ : analyses sous-traitées + frais de port.

La marque du laboratoire et son logo demeurent la stricte propriété du laboratoire, toute reproduction partielle ou intégrale et toute utilisation partielle des éléments d'un rapport qui font référence à l'accréditation sont strictement interdites (sauf accord préalable écrit du laboratoire) sous peine de poursuites.

Contractuellement aucune prestation ne sera rendue sous accréditation sauf demande spécifique et formalisation d'une demande d'analyse Cofrac, export ou concours et que par conséquent les rapports qui en résultent ne seront pas présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.

CATALOGUE LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT – CAMPAGNE 2020

CONTRÔLE SUR BOUTEILLES

PARAMETRES	Méthode d'analyse
<p>Contrôle des Bonnes Pratiques de Bouchage</p> <p>Vin tranquille:</p> <ul style="list-style-type: none"> - observation du bouchage - observation des bouchons - pression interne - teneur en CO₂ - poids et humidité des bouchons - forces d'extraction - profils de cols <p>Vin effervescent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - observation du bouchage - observation des bouchons - pression interne - teneur en CO₂ - poids et humidité des bouchons - couple d'ouverture - profils de cols <p style="text-align: right;"></p> <p>photos si nécessaires</p> <p>6 bouteilles, résultats livrés bruts sans commentaire.</p> <p>Bouteille supplémentaire</p> <p><u>Expertises</u> : *Rapport d'interprétation sur <u>Contrôle des Bonnes Pratiques de Bouchage</u> (Expertises sur lots conditionnés, lots défectueux, défauts de conservation, validation des Bonnes Pratiques de Bouchage), par lot de conditionnement / Interprétation à la demande.</p>	<p>Méthode interne Groupe ICV</p> <p>NF EN 12726</p> <p>NF H35-029</p>
<p>Contrôle du couple de rupture de bouteilles avec capsulage à vis</p> <p>1^{ère} bouteille</p> <p>bouteille supplémentaire</p>	<p>Méthode interne Groupe ICV</p>
<p>Contrôle des Bonnes Pratiques de Capsulage</p> <p>qualité de pose de la capsule, absence/présence de défauts, niveau de remplissage, couple de rupture</p> <p>3 bouteilles à minima</p> <p>bouteille supplémentaire</p> <p>photos si nécessaires</p> <p><u>Expertises</u> : *Rapport d'interprétation sur <u>Contrôle des Bonnes Pratiques de Capsulage</u> (Expertises sur lots conditionnés, lots défectueux, défauts de conservation, validation des Bonnes Pratiques), par lot de conditionnement / Interprétation à la demande</p>	<p>Méthode interne Groupe ICV</p> <p>Guides CE.T.I.E.</p>
<p>Dimensionnel capsules à vis</p> <p>20 unités de capsules à vis neuves</p> <p>*Interprétation à la demande</p>	<p>Méthode interne Groupe ICV</p> <p>Guides CE.T.I.E.</p> <p>NF EN 16293 H35-115</p>
<p>Profils de cols de bouteille</p> <p>1^{ère} bouteille</p> <p>Bouteille supplémentaire</p>	<p style="text-align: right;"></p> <p>NF EN 12726</p> <p>NF H 35-029</p>
<p>Contrôle des volumes effectifs de remplissage Bouteille</p> <p>1^{ère} bouteille</p> <p>Bouteille supplémentaire</p> <p>Préconisation de 5 bouteilles/ heure, à minima, de production par lot de conditionnement interprétation de résultat comprise.</p> <p><i>Nous contacter pour un échantillonnage conforme au Guide DGCCRF</i></p>	<p>Décret 78-166</p>
<p>Contrôle des capacités des bouteilles vides et des bouteilles Réceptifs- Mesures (volume interne et niveau)</p> <p><u>35 bouteilles (minimum nécessaire pour conformité)</u></p> <p>1^{ère} bouteille</p> <p>Bouteille supplémentaire</p>	<p>Arrêté du 17/10/2011</p>

 : paramètre accrédité COFRAC. Le rapport est émis avec le logo COFRAC. (n°1-0501, portée disponible sur www.cofrac.fr)

Les méthodes d'analyses et les normes citées sont celles utilisées pour les conformités s'il y a lieu, les incertitudes de mesures ne sont pas prises en compte

*: Le rapport d'interprétation n'est pas sous accréditation COFRAC

CATALOGUE LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT – CAMPAGNE 2020

CONTRÔLE SUR BOUTEILLES

PARAMETRES	Méthode d'analyse
<p>Caractérisation des voltigeurs matière sèche</p> <p>caractérisation du dépôt, quantification, rapport détaillé avec photo filtrat</p> <p>La bouteille</p>	Méthode interne Groupe ICV

CATALOGUE LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT – CAMPAGNE 2020

CONTRÔLES SUR BIB

PARAMETRES	Méthode d'analyse
<p>Conditionnement en BIB</p> <p>(Bonne Pratique ou Analyses de Défauts)</p> <p>Observations et mesures des BP de conditionnement et des matières sèches, analyses de défauts :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mesure du cône d'air, - volume effectif de remplissage, - dimensions des matières sèches et adéquation - intégrité des matériaux - analyse sensorielle - Indice de Germes de Conditionnement - analyses œnologiques <p><i>photos si nécessaires</i></p> <p><i>Remarque : fournir au moins 1 BIB intact avec le robinet comportant la languette d'invulnérabilité</i></p>	Méthode interne Groupe ICV
<p>Contrôle des volumes de remplissage BIB</p> <p>1^{er} BIB</p> <p>BIB supplémentaire</p> <p>Préconisation de 5 BIB / heure, à minima, de production sur un lot de conditionnement homogène,</p> <p>interprétation de résultat comprise</p> <p><i>Nous contacter pour un échantillonnage conforme au Guide DGCCRF</i></p> <p><i>Les matières sèches : carton étiqueté, monté/collé, outre/robinet neuf sont à fournir pour le calcul de la tare moyenne (à minima 20 unités complètes)</i></p>	<p>Décret 78-166</p> <p>Guide DGCCRF</p>

CATALOGUE LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT – CAMPAGNE 2020

ANALYSE SENSORIELLE

PARAMETRES	Méthode d'analyse
<p>Analyse sensorielle (pour des bouteilles d'un même lot)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouchons Aggloméré Composite, Micro-aggloméré ou Synthétique, capsule à vis : <i>il est conseillé de travailler sur 6 bouteilles.</i> - Bouchons Liège naturel ou Liège naturel colmaté : <i>il est conseillé de travailler sur 12 bouteilles.</i> <p>La bouteille</p> <p>Rapport</p>	Méthode interne Groupe ICV
<p>Halophénols et haloanisols (sst) ^(2) <u>avec interprétations</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - matrices liquides (vins, eau) - matrices solides (bouchons, bois, piège d'atmosphère, copeaux, ...) 	Méthode interne
<p>Analyse sensorielle descriptive quantifiée ou ASDQ</p> <p>Evaluation par l'ASDQ avec pour objectif de déterminer/ qualifier les propriétés sensorielles / organoleptiques</p> <p>Elle s'applique au vin, au macérât de bouchons.....</p> <ul style="list-style-type: none"> o Maîtrise du process y compris dans le cadre de production quantitative o Maîtrise du produit et en adéquation avec le goût <p>Analyse hédonique : étude des préférences et aversions</p>	<p>Méthode interne Groupe ICV</p> <p>Avec un jury expert formé/ qualifié</p>

(2) : analyses sous-traitées + frais de port.

Prélèvement des échantillons

Prélèvement de bouchons pour analyse

- Choisir des poches réparties au hasard sur l'ensemble du lot.
- Prélever 10 bouchons par poche jusqu'à l'obtention de l'échantillon souhaité.
- Refermer les poches après prélèvement (scotch) et les utiliser en priorité.
- Placer les bouchons prélevés dans un récipient neutre et sec (ex. poche en plastique).

Prélèvement de bouteilles sur lot défectueux

- Effectif du lot : 6 à 12 bouteilles (en dessous de 6 bouteilles, pour des raisons de représentativité du lot, l'interprétation ne peut être complète).
- Dans le cas de bouteilles «couleuses», fournir également des bouteilles intactes représentatives des conditions de mise.
- Accompagner l'envoi de renseignements des conditions de mise : date, température du vin à la mise, lieu et température du local, nombre de têtes de bouchage ou de capsulage, bouchage sous vide ou autres (inertage en précisant la nature du gaz pour le capsulage à vis), pourcentage de bouteilles défectueuses.

Prélèvement de caisses-outres

- Pour un contrôle de Bonnes Pratiques de conditionnement : 2 BIB (par lot) prélevés au hasard. Les BIB ne doivent pas être ouverts.
- Pour une étude de défauts (fuites de vin, déformation, ...) : BIB défectueux et BIB intact servant de témoin.
- Des poches non utilisées (4 à 5) correspondantes au lot de conditionnement étudié.

Expertises bouteilles conditionnées

(Documents complémentaires à fournir pour synthèse d'expertises)

Fiches techniques des bouteilles utilisées

- Plan de définition de la bague
- Dimensions internes du profil de col.

Stockage de matières sèches

- Date de livraison des bouchons et des bouteilles (fiches techniques éventuelles des bouchons avec type de traitement de surface et fiche de contrôle qualité éventuelle).

Paramètres du conditionnement

- Date de mise en bouteille.
- Température du vin lors de la mise en bouteille.
- Température ambiante du local lors de la mise en bouteille.
- Nombre de tête de bouchage ou de capsulage.
- Type de bouchage (avec ou sans mise sous vide, bouchage sous CO₂) ou type de capsulage (avec ou sans inertage, nature du gaz d'inertage).
- Position de stockage des bouteilles (couché ou tête en bas).
- Délai de retournement des bouteilles.

Conditions de stockage des produits finis

- Température ambiante du local de stockage des bouteilles (mini, maxi, climatisé).
- Date d'apparition des bouteilles défectueuses.
- Pourcentage de bouteilles défectueuses.