







CATALOGUE LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT – CAMPAGNE 2021

CONTROLE SUR LOTS DE BOUCHONS

Contrôles visuels, physiques, chimiques et organoleptiques	Quantité nécessaire	Liège naturel			Aggloméré		Tarifs hors menus (€ H.T.)	Méthode d'analyse
		Liège naturel colmaté			Composite	Micro-aggloméré		
	Préconisation NF B57-101	Technique type 1+1			Micro-aggloméré	Synthétique		
		1	2	3	4	5		
• Classification visuelle	50	x	x	x			33.30	Charte des Bouchonniers Liégeois / NF ISO 16419 / Guides FFSL
• Caractéristiques dimensionnelles 	32	x	x	x	x	x	24.70	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne
• Taux d'humidité (méthode rapide) 	20	x	x	x	x ⁽¹⁾	x ⁽¹⁾	18.20	NF B57-100
• Reprise dimensionnelle	5						24.60	NF B57-100
• Force de compression	10	x	x	x	x	x	18.20	Méthode Interne
• Force restituée	10			x	x	x	30.00	Méthode Interne
• Force d'extraction 	5	x	x	x	x	x	38.50	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne
• Etanchéité aux liquides 	6	x	x	x	x	x	40.00	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne
• Etanchéité aux gaz	6				x	x	40.00	NF B57-100
• Test de capillarité	4	x	x	x			13.00	NF B57-100
• Quantité de poussières résiduelles 	4			x		x	28.10	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne
• Résidus d'oxydants	4			x			40.80	NF ISO 21 128
• Test organoleptique	20		x	x		x	115.40	Méthode Interne
• Recherche TCA relargable (sst)	50						113.60 ⁽²⁾	GC-MS
• Microbiologie sur liège (sst)	40						33.00 ⁽²⁾	
Montant total (€ H.T.)		136.20	228.40	330.80	164.90	273.40		
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 - (³) : bouchon liège

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 2021

CONTRÔLE SUR BOUTEILLES	PRIX (€ H.T.)	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><i>photos si nécessaires</i></p> <p>6 bouteilles, résultats livrés bruts sans commentaire.</p> <p>Bouteille supplémentaire</p> <p><u>Expertises</u> : *<u>Rapport d'interprétation sur 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>266.30</p> <p>38.40</p> <p>163.90</p>	<p>Méthode interne</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>22.50</p> <p>8.60</p>	<p>Méthode interne</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><i>photos si nécessaires</i></p> <p><u>Expertises</u> : *<u>Rapport d'interprétation sur 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>67.60</p> <p>15.00</p> <p>163.90</p>	<p>Méthode interne</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>25.60</p> <p>73.60</p>	<p>Méthode interne</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>45.10</p> <p>10.70</p>	<p>NF EN 12726</p> <p>NF H 35-029</p>
<p>Contrôle des volumes effectifs de remplissage Bouteille (avec interprétation)</p> <p>1^{ère} bouteille</p> <p>Bouteille supplémentaire</p> <p><i>A minima, préconisation de 5 bouteilles / heure de production/ lot.</i></p> <p><i>Nous contacter pour un échantillonnage conforme au Guide DGCCRF</i></p>	<p>17.70</p> <p>10.90</p> <p>Sur devis</p>	<p>Décret 78-166</p> <p>Guide DGCCRF</p>
<p>Contrôle des capacités des bouteilles vides et des bouteilles Récipients-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>254.00</p> <p>44.60.</p> <p>8.70</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 2021

CONTRÔLE SUR BOUTEILLES	PRIX (€ H.T.)	Méthode d'analyse
Caractérisation des voltigeurs matière sèche caractérisation du dépôt, quantification, rapport détaillé avec photo filtrat La bouteille	75.80	Méthode interne
Etudes des caractéristiques dimensionnelles de la bague à vis 1 ^{ère} bouteille 6 bouteilles photos si nécessaires	133.90 395.00	NF EN 16293 Guides CE.T.I.E.

CONTRÔLE SUR BIB	PRIX (€ H.T.)	Méthode d'analyse
Conditionnement en BIB (Bonnes Pratiques ou Analyses de Défauts) Observations et mesures des BP de conditionnement et des matières sèches, analyses de défauts : <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 photos si nécessaires <i>Remarque : fournir au moins 1 BIB intact avec le robinet comportant la languette d'invulnérabilité</i>	420.90 (2 BIB du même lot)	Méthode interne
Contrôle des volumes de remplissage BIB (avec interprétation) 1 ^{er} BIB BIB supplémentaire A minima, préconisation de 5 BIB / heure de production / lot. Nous contacter pour un échantillonnage conforme au Guide DGCCRF. 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).	46.80 18.70	Décret 78-166 Guide DGCCRF

ANALYSE SENSORIELLE	PRIX (€ H.T.)	Méthode d'analyse
Analyse sensorielle (pour des bouteilles d'un même lot) 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> La bouteille Rapport	19.50 77.80	Méthode interne
Halophénols et haloanisols (sst) avec interprétation vin, eau, bouchons, copeaux de bois Contrôle de la qualité de l'air (piège d'atmosphère)	147.50 ⁽²⁾	GC-MS
Analyse sensorielle descriptive quantifiée ou ASDQ Evaluation par l'ASDQ avec pour objectif de déterminer/ qualifier les propriétés sensorielles / organoleptiques Elle s'applique au vin, au macérât de bouchons.....	Sur devis	Méthode interne

⁽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). Limiter au maximum le temps de transport (éviter le week-end).

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'expertise)

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.