



LABORATOIRES Dubernet

œ n o l o g i e

CONSEIL EN VINIFICATION - ELEVAGE ET TRAVAIL DU VIN - ANALYSE
ANALYSE FINE - MICROBIOLOGIE DU VIN - AUDIT - EXPERTISE

ANALYSES FINES

Certifiez la qualité de vos bouchons

Contrôle qualité du bouchage



Le contrôle de la qualité de vos bouchons est un point crucial de vos démarches qualité. Pour cela, les Laboratoires Dubernet assurent, dans un cadre totalement indépendant, la production de signes de qualité reconnus, certifiant les produits auprès de vos clients, et dans le cadre de vos démarches de contrôle qualité.

Accréditation
n°1-0207
Portée disponible
sur www.cofrac.fr



Membre du réseau :



LABORATOIRES DUBERNET

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier • 11100 Montredon-Corbières • France
Tél. : +33 (0)4 68 90 92 00 • labo.dubernet@dubernet.com • www.dubernet.com

FA1-0-12_A

ANALYSES FINES

Certifiez la qualité de vos bouchons

Une large gamme d'analyses physico-chimiques des lots de bouchons est proposée afin de certifier la qualité de ces produits. En fonction de vos objectifs et besoins, il est possible de construire différents menus à partir des analyses proposées.

Contrôles Physico-Chimiques

Contrôler les caractéristiques physiques d'un lot de bouchons, pour l'homogénéité du lot et sa conformité avec la qualité attendue. Les méthodes de mesure employées par les Laboratoires Dubernet sont issues de référentiels reconnus de définition de la qualité des bouchons.

Un soin tout particulier doit être apporté sur la qualité de l'échantillonnage qui conditionne directement la qualité et la représentativité du résultat.

Méthodes issues des normes NF ISO 16420 et ISO 9727-1 à 9727-7

| ANALYSE | MÉTHODE | BOUCHONS PAR LOT | DÉLAIS |
|----------------------------------|--|------------------|---------|
| dimension | Mesure manuelle | 32 | 5 jours |
| test d'humidité | Comparaison de masse avant et après séchage à l'étuve | 20 | 5 jours |
| reprise dimensionnelle | Mesure des bouchons avant et après compression | 5 | 5 jours |
| poussière | Collecte par agitation dans une solution d'éthanol, quantification | 4 | 5 jours |
| capillarité | Observation de la migration d'un liquide en contact avec le bouchon. Méthode interne. | 4 | 5 jours |
| force d'extraction | Mesure par capteur de force | 5 | 5 jours |
| contrôle visuel & classification | Contrôle visuel (Méthode F.F.L. - Fédération Française du Liège) | 50 | 5 jours |
| peroxydes | Détection des peroxydes par réaction enzymatique et dosage titrimétrique | 4 | 5 jours |
| autres | Pression interne des bouteilles, étanchéité au liquide, au gaz, profil de col, force de compression, force de relaxation | Nous consulter | 5 jours |

Contrôles Contaminants

La recherche de contaminants peut concerner les haloanisoles et halophénols susceptibles d'être relargués par les bouchons ou leur quantité totale contenue dans les bouchons (dosage après broyage pour extraction des haloanisoles et halophénols totaux).

Méthodes d'analyses conformes aux normes ISO 20752 et ISO 22308 et aux méthodes OIV

| ANALYSE | METHODE | PRECISION | ECHANTILLON NECESSAIRE | DÉLAI |
|--|--|--|--|---------|
| Haloanisoles relargables (TCA, TeCA, PCA, TBA) | Extraction de la fraction relargable en conditions standards au laboratoire puis GC-MS Accrédité ISO/IEC 17025 | L'ensemble des limites de détection, quantification et incertitudes sont disponibles sur demande auprès du laboratoire et sur notre site internet www.dubernet.com | 50 bouchons par lot, ou plan d'échantillonnage à prévoir dans les cas particuliers | 5 jours |
| Halophénols relargables (TCP, TeCP, PCP, TBP) | | | | |
| Haloanisoles et halophénols totaux | Extraction totale en conditions standards au laboratoire puis GC-MS Accrédité ISO/IEC 17025 | | | |
| Analyse sensorielle | Dégustation par un jury d'œnologues experts | | | 5 jours |