



Groupement pour la Codification des Mesures
dans l'Utilisation des Bouchons de Liège

Méthode d'essai

08 02 2001

CODIM-PO/A

Mesure de la quantité de poussières des bouchons de liège pour vins tranquilles

1- Objectif et domaine d'application :

Cette méthode a pour objectif de définir l'essai à pratiquer pour mesurer la quantité de poussières résiduelles sur les bouchons de liège prêts à l'emploi. Elle s'applique à tous les types de bouchons de liège pour vins tranquilles prêts à l'emploi.

2- Références bibliographiques :

Norme ISO 633-1986 :
Liège - Vocabulaire
Norme ISO 2569-1994 :
Bouchons en liège - Vocabulaire
Code international des pratiques œnologiques , O.I.V., nouvelle édition recodifiée 1996 .

3- Principes – Définitions :

Définition : Vin tranquille : Le vin est dit tranquille quand la surpression du dioxyde de carbone qu'il contient est inférieure ou égale à 0,5 bar à 20 ° C (cf Code international des pratiques œnologiques , O.I.V., nouvelle édition recodifiée 1996) .

Principe : Collecte des poussières par agitation dans une solution éthanolique et quantification par pesée après filtration.

4- Conditions de mesure :

S'assurer que les bouchons à tester sont, au début de l'essai, à une température de 21 °C + ou - 4 °C.

S'assurer au moyen de la méthode rapide que les bouchons à tester sont, au début de l'essai, à une humidité de 6 % + ou - 2%.

L'essai est à pratiquer dans un local respectant les caractéristiques d'ambiance suivantes

Température 21 °C + ou - 4 °C

Humidité relative de l'air 60 % + ou - 20 %.

5- Matériels et réactifs :

5-1 Matériel :

- erlenmeyer de 500 ml d'un diamètre de 100 mm au moins
- agitateur orbital à plateau
- filtre en verre, en matière plastique ou en inox sur fiole à vide
- membranes de 1,2 µm en acétate de cellulose ou polycarbonate OU microfibre de verre
- balance avec résolution de 1/10^e de milligramme
 - étuve à 30°C +/-2°C OU à 103° C + ou - 5 °C
 - Dessiccateur avec gel hygroscopique et indicateur de saturation

5-2 Réactifs :

Solution éthanolique à 10% préparée avec de l'eau déminéralisée du commerce et filtrée préalablement sur une membrane d'au plus 1,2 µm.

6- Echantillonnage :

La fiche de spécification CODIS-PO propose un nombre de bouchons à mesurer .

7- Mode opératoire :

Placer 4 bouchons dans l'erlenmeyer de 500 ml avec 250 ml de solution éthanolique filtrée

Placer l'erlenmeyer durant 10 min sur le plateau de l'agitateur réglé à la vitesse de 150 r.p.m.

Filtrer la solution chargée sur une membrane de 1,2 µm préalablement tarée à sec

Rincer les bouchons et l'erlenmeyer 1 fois avec 50 ml de solution et filtrer

Rincer l'entonnoir du filtre 1 fois avec 50 ml de solution et filtrer

Transporter la membrane à l'étuve avec précaution

Placer la membrane à l'étuve à 30°C durant 24 h OU à l'étuve à 103 °C + ou - 5 °C pendant 1 heure dans le cas de

l'utilisation d'une membrane en microfibre de verre

Réfrigérer dans un dessiccateur durant 30 min

Peser la membrane à température ambiante au 1 /10^e de milligramme.

8- Expression des résultats :

La quantité de poussière est obtenue par la différence de poids de la membrane à sec avant et après la filtration.

Les résultats seront ramenés au bouchon arrondis au 1/10^e de milligramme par défaut, suivis de la vérification de la conformité à la spécification CODIS-PO en cours de validité.

9- Rapport d'essai :

Le rapport d'essai doit contenir les résultats et les indications suivantes :

- tous renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon,
- la référence à la méthode utilisée
- les modalités de prélèvement de l'échantillon,
- toutes conditions opératoires non prévues dans le présent protocole,
- tout incident susceptible d'avoir agi sur les résultats .

**Groupement pour la
Codification des
Mesures dans
L'Utilisation des** **Groupement d'Intérêt
Economique**
Bouchons de **Régi par l'ordonnance
Du 23 septembre 1967**
Liège

N°SIRET : 410 140 586 00018
N°APE : 743 B
RCS : MACON C 410 140 586

Siège Social :
Lycée Viticole et agronomique
De Mâcon-Davayé
71960 DAVAYE



Date **08/02/2001**

Rédacteurs

Jean Marie ARACIL	SABATE S.A.
Marc HAGEN	BOUCHONS TRESCASES
François HUOT	PRETEUX BOURGEOIS
Frédéric LEBLANC	SOCIETE FRANÇAISE DU LIEGE
Cécile PRISSET	LAFITTE LIEGE
Nathalie VEDRENNE	Ets CHRISTIANBOURRASSE

Vérificateur

Bernard DESCHAMPS
Ministère de l'Agriculture
Réseau DGER Vigne et Vin

Approbateurs

Christian BOURRASSE	Ets CHRISTIAN BOURRASSE
Jean COURANT	PRETEUX BOURGEOIS
Jean François LAFITTE	LAFITTE LIEGE
Georges Michel MOURIÈS	SOCIETE FRANÇAISE DU LIEGE
Marc SABATE	SABATE S.A.
Michel TRESCASES	BOUCHONS TRESCASES