



Détermination de la présence de résidus de peroxydes dans les bouchons de liège pour vins tranquilles

1- Objectif et domaine d'application :

Cette méthode a pour objectif de définir l'essai à pratiquer pour déterminer la présence de résidus de peroxydes dans les bouchons de liège pour vins tranquilles 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 .

Code international des pratiques bouchonnères (CELIEGE)

3- Principes – Définitions :

Définition : Vin tranquille : Le vin est dit tranquille quand la suppression 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 : détection des peroxydes par réaction enzymatique.

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.

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 250 ml et agitateur orbital à plateau.

- éprouvette de 100 ml.

- verrerie courante et matériel courant de laboratoire.

5-2 Réactifs :

Eau déminéralisée, acide acétique glacial , kit adapté à la détermination de présence de résidus de peroxydes.

6- Echantillonnage :

L'essai est à pratiquer sur 4 bouchons.

7- Mode opératoire :

Verser 100 ml d'eau déminéralisée dans l'erlenmeyer et ajouter 1 ml d'acide acétique glacial.

Ajouter 4 bouchons.

Placer l'erlenmeyer sur le plateau de l'agitateur .

Agiter l'ensemble à 150 rotations/mn pendant 1 heure .

Immerger l'extrémité de la bandelette du KIT dans la solution .

Comparer la bandelette avec l'échelle de couleur du KIT .

8- Expression des résultats :

1/ s'il n'y a pas de variation de couleur , il y a absence de peroxyde.

2/ s'il y a coloration, il y a lieu de pratiquer la méthode de dosage des résidus .

Note : une valeur approximative peut être obtenue :

On désigne par X_1 et X_2 les bornes de la valeur obtenue . Les résultats peuvent ensuite être exprimés en mg de peroxyde d'hydrogène par bouchon , désignés par la lettre K et calculés selon la formule :

K (en mg /bouchon) = $X / 40$ où X est la moyenne arithmétique de X_1 et X_2 .

(4 bouchons dans 100 ml = 40 dans 1000 ml

Ex : bornes entre 0,5 et 2,0 = $1,5/40 = 0,03$ mg/bouchon

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