

**Mesure de pourcentage de reprise dimensionnelle après compression des bouchons de liège cylindriques pour vins tranquilles**

**1- Objectif et domaine d'application :**

Cette méthode a pour objectif de définir l'essai à pratiquer pour mesurer le pourcentage de reprise dimensionnelle après compression des bouchons de liège cylindriques pour vins tranquilles . Elle s'applique à tous les types de bouchons de liège cylindriques pour vins tranquilles, prêts à l'emploi .

**2- Références bibliographiques :**

Norme ISO 633-1986 :  
 Liège – Vocabulaire.  
 Norme ISO 2569-1994 :  
 Bouchons en liège – Vocabulaire.  
 Norme ISO 9727 – 1991 :  
 Bouchons cylindriques en liège naturel - Essais physiques - Méthodes de référence . 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 :** Après une première mesure du diamètre les bouchons sont comprimés dans une boucheuse à 4 mors, expulsés aussitôt - comme lors d'une opération de bouchage - et recueillis sous les mors de la boucheuse pour être mesurés à nouveau après le délai défini .

**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 :**

Boucheuse à 4 mors , diamètre de compression des mors de 15,5 mm à 16 mm .  
 Pied à coulisse, de préférence à pression constante, ayant une résolution maximale de 0,05 mm .

**6- Echantillonnage**

L'essai est à répéter en fonction du plan d'échantillonnage choisi . La fiche de spécification CODIS-RD propose un nombre de bouchons à tester .

**7- Mode opératoire :**

Mesurer le diamètre du bouchon, perpendiculairement aux couches de croissance pour les bouchons de liège naturel, colmatés ou non .  
 Le diamètre mesuré sera nommé D1 .  
 Marquer à l'aide d'un crayon feutre ou tout autre objet approprié les points de contact des branches du pied à coulisse avec le bouchon .  
 Introduire le bouchon entre les mors de la boucheuse, comprimer le bouchon et l'expulser aussitôt , comme lors d'une opération de bouchage, mais en prenant soin de le recueillir sous les mors de la boucheuse .  
 Attendre 3 minutes . Mesurer à nouveau le diamètre du bouchon aux points de repère tracés précédemment .  
 Le diamètre mesuré sera nommé D2 .

**8- Expression des résultats :**

Le pourcentage de reprise dimensionnelle après compression est égal à  $(D2/ D1) \times 100$  , arrondi à l'unité .  
 Les résultats pour l'échantillon global seront exprimés en valeur moyenne et écart type , suivi de la vérification de la conformité à la spécification CODIS-RD 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 et le diamètre de compression utilisé,
- 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