



# Testez vos bouchons avant la mise en bouteille

Le Pôle bouchage du Service Technique d'Inter Rhône et le laboratoire Dicenos Rhône vous proposent de vérifier la qualité de vos bouchons, à la fois sur le plan physique et mécanique que chimique. Tour d'horizon des analyses proposées.

Afin de s'assurer de la bonne qualité des bouchons avant la mise en bouteille, différents contrôles en amont peuvent être réalisés sur le plan chimique, physique et mécanique. Toutes ces analyses sont proposées à l'Institut rhodanien par le Service Technique d'Inter Rhône pour la partie physique et mécanique et par

le laboratoire Dicenos Rhône pour la partie chimique.

## Analyses physiques et mécaniques

Pour tester les caractéristiques physiques et mécaniques des bouchons, différentes évaluations peuvent être mises en place :

- **L'examen visuel** pratiqué sur un échantillonnage du lot de bouchons.

Le but est de vérifier la qualité des bouchons et de déceler les éventuels défauts provenant d'anomalies du liège (taille des lenticelles, fente, liège vert, galeries) qui peuvent avoir des répercussions sur la durée de vie du vin en bouteille. Des planches visuelles d'aide à la décision existent et présentent les différents types de bouchons acceptés par catégorie.

- **Les dimensions du bouchon** (diamètre, ovalité et longueur). Les dimensions des bouchons doivent être en adéquation avec les dimensions du goulot de la bouteille pour garantir une bonne étanchéité

et permettre ainsi d'éviter les bouteilles couleuses.

- **Le taux d'humidité** des bouchons permet de s'assurer de la bonne conservation des qualités mécaniques du liège et conditionne l'éventuel développement de la flore microbienne du bouchon. S'il est trop élevé, il y a un risque

de développement de moisissures et à l'inverse, s'il est trop faible, l'élasticité du bouchon peut être amoindrie.

- **La force d'extraction** est mesurée afin de vérifier la qualité des traitements de surface et prévenir des difficultés d'extraction ou d'enfoncement des bouchons dans les bouteilles.



Une bonne étanchéité du bouchon est la garantie d'une parfaite stabilité du vin. © C. Grilhé



Le pôle "Bouchage" du Service Technique d'Inter Rhône est équipé d'un extractomètre qui détermine la force maximale nécessaire à l'extraction du bouchon.

© G. Githé

Un bouchon ayant une force d'extraction trop faible risque de s'enfoncer très facilement à la mise en bouteille comme au débouchage ou tourner dans le goulot et conduire à des bouteilles couleuses. À l'inverse, le débouchage s'avérera difficile pour un bouchon présentant une force d'extraction trop élevée.

- **La capillarité** permet, en complément, de juger de la qualité du traitement de surface.
- **La reprise dimensionnelle ou retour élastique** est effectuée afin de s'assurer que les bouteilles peuvent être couchées rapidement après la mise en bouteille.
- **La force de compression** sert, quant à elle, à juger du comportement mécanique des bouchons lors de la mise en bouteille (enfoncement, retroussement).
- **L'étanchéité aux gaz et au liquide** témoigne de la bonne adéquation entre le bouchon et la bouteille. Une bonne étanchéité est la garantie

d'une parfaite stabilité du vin au cours de sa conservation en bouteille. Le test de l'étanchéité au liquide permet de mesurer l'étanchéité du bouchon vis-à-vis des remontées capillaires.

### Analyses chimiques

La seconde grande catégorie d'analyses à effectuer sur les bouchons avant la mise en bouteilles sont les analyses chimiques :

- **La recherche sensorielle du goût de bouchon** par macération d'une partie du lot de bouchon dans de l'eau. La présence éventuelle d'un défaut olfactif est recherchée. Aucune odeur anormale ni goût suspect ne doivent être détectés.
- **La quantification du TCA** (trichloroanisole) par une analyse chimique.

Cette quantification permet de s'assurer de l'absence de cette molécule et ainsi réduire le risque de déviations organoleptiques. Cela peut aussi être un outil en cas de litiges avec son bouchonnier. 💧



Knowledge grows



## Votre vigne mérite toute notre attention

### Découvrez nos solutions de pilotage

- ✓ Une bonne stratégie de fertilisation peut répondre à la plupart de vos objectifs.
- ✓ Caractérisez l'état nutritionnel de votre vigne grâce à l'outil de pilotage approprié.
- ✓ Nous vous proposons les solutions les plus adaptées à vos attentes.



Pour plus d'informations :  
contact-fr@yara.com

www.yara.fr