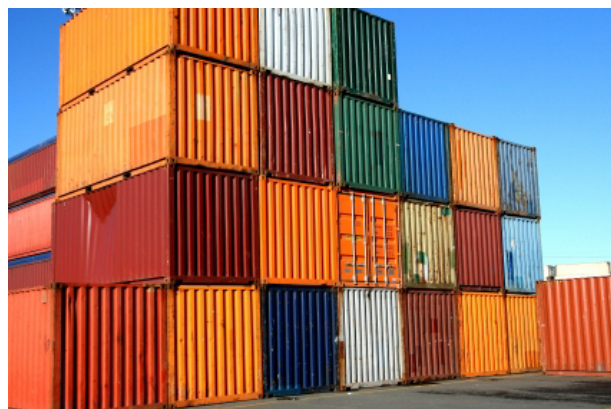


La diversité des marchandises transportées et les rotations rapides des containers rendent impossible un nettoyage efficace entre deux convois. Cette réalité fait peser des risques importants pour l'acheminement des matières premières sensibles entrant en contact direct avec le vin (barriques, bouchons, bouteilles...). Les contaminations liées à un transport antérieur de produits alimentaires, ménagers, chimiques peuvent être tout autant préjudiciables que les problèmes désormais bien connus de précurseurs d'anisoles dans les planchers. Ces contaminations croisées sont le fait de migrations de très petites molécules face auxquelles la plupart des moyens de protection classiques (filmage, cartonnage) sont inefficaces voire aggravantes lorsque les temps de trajet dépassent quelques jours. Dans ce type de problématique, la solution la plus sûre reste de contrôler de manière fiable l'absence des contaminants en question ou de leurs précurseurs.



Fort de son expérience dans le contrôle des atmosphères de chai, le laboratoire d'analyse fine de **Sovivins** a développé une méthode innovante pour proposer à ses clients une solution performante et rapide de contrôle des atmosphères de container.

Une technologie de pointe simple à utiliser



Sovivins a fait le choix de la sonde Twister pour sa haute sensibilité aux molécules d'intérêts mais également pour sa simplicité d'utilisation. Il suffit d'exposer la sonde Twister durant 30 min dans le container à contrôler puis de la retourner à notre laboratoire.

Plusieurs sondes peuvent être placées simultanément dans un grand nombre de containers et permettre ainsi de choisir ceux qui présentent une absence de contaminants préjudiciables pour nos matières sèches.

Notre engagement ne s'arrête pas à la transmission d'un rapport d'analyse. Notre longue expérience dans le contrôle d'atmosphère vous permettra de faire les choix vous garantissant une absence de contamination ou d'altération de vos envois.



En Bref...

Pourquoi? Préserver les qualités de marchandises sensibles pouvant entrer en contact avec le vin

Comment ? Contrôle de l'absence de contaminants par sonde Twister

Délai ? Pose de la sonde pendant 30 min puis retour au Laboratoire pour analyse par GC-MS

Contact : Sylvie Biau
06 21 83 21 37
sbiau@sovivins.com

Liste des molécules recherchées

Solvants et dérivés (d'après pharmacopée)

Toluène***
Tetrachloroéthène**
Chlorobenzène**
Ethylbenzène**
m-, o- et p-Xylène**
Styrène**
Isopropylbenzène (cumène)*
Bromodichlorométhane***
Bromobenzène*
2-chlorotoluène*
N-propylbenzène*
4-Chlorotoluène*
1,3,5-Triméthyl benzène*
1,2,4-Triméthylbenzène*
1,2,3-Triméthylbenzène*
1,2,4-Trichlorobenzène*
1,2,3-Trichlorobenzène*
ter-Butylbenzène*
sec-Butylbenzène*
1,2-Dichlorobenzène*
1,3-Dichlorobenzène*
1,4-Dichlorobenzène*
N-butylbenzène*
2,4-Dichlorotoluène*
2,3-Dichlorotoluène*
2,6-Dichlorotoluène*
Hexachlorobutadiène*

Gammes dynamiques de mesure :

*0.5-25.0 µg/m³

**6-250 µg/m³

***10-400 µg/m³

Phénol et dérivés

Phénol
Diméthylphénol
2,4- et 2,5-diméthylphénol
3,5-diméthylphénol
2,3-diméthylphénol
3,4-diméthylphénol

Gamme dynamique de mesure : 0.2-8.0 µg/m³

Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques

Naphtalène
Acénaphthylène
Acénaphthène
Fluorène
Phénanthrène
Anthracène
Fluoranthène
Pyrène
Benzoanthracène
Chrysène

Gamme dynamique de mesure : 0.5-20.0 µg/m³

Halophénols et Halonisoles

(impliqués dans défauts de type « moisi »)

2,4,6-Trichloroanisole*
2,4,6-Trichlorophénol**
2,3,4,6-Tetrachloroanisole*
2,3,4,6-Tetrachlorophénol**
Pentachloroanisole*
Pentachlorophénol***
2,4,6-Tribromoanisole*
2,4,6-Tribromophénol**

Gammes dynamiques de mesure :

*0.5-25.0 µg/m³

**10-400 µg/m³

***100-4000 µg/m³

Spécificités techniques

Echantillonnage	Durée exposition	Méthode d'analyse	Gammes dynamiques de mesure
Sonde Twister	30 min	Thermo désorption - GC-MSD	de 0.2 à 4000 µg/m ³ selon molécule