

SOVIVINS recommande un contrôle qualité des bouchons lors de l'achat des bouchons par le client puis à la livraison des lots à la propriété afin de vérifier l'innocuité des matières sèches et leur adéquation avec la qualité commandée.

Les essais à réaliser sont les suivants :

### → Contrôle à l'achat : BOUCHONS BRUTS (132 bouchons)

#### Menu 1 :

- Qualité visuelle (32 bouchons)
- Défauts visuels (32 bouchons)
- Analyse sensorielle (100 bouchons)

#### Menu 2 :

- Qualité visuelle (32 bouchons)
- Défauts visuels (32 bouchons)
- Contrôle dimensionnel (Longueur, diamètre moyen, ovalisation : 32 bouchons)
- Analyse sensorielle (100 bouchons)



*Option : Masse volumique (10 bouchons)*

### → Contrôle à livraison : BOUCHONS REVETUS ET MARQUES (200 bouchons)

- Qualité visuelle (32 bouchons)
  - Défauts visuels (32 bouchons)
  - Contrôle dimensionnel (Longueur, diamètre moyen, ovalisation : 32 bouchons)
  - Taux d'humidité (10 bouchons)
- N. B. un lot de 32 bouchons est utilisé pour la mesure des 4 paramètres cités ci-dessus*

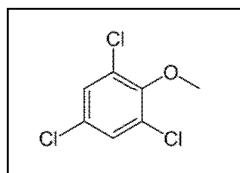
Analyse sensorielle (100 bouchons)

- Présence de résidus peroxydes (8 bouchons)
- Examen de la qualité du marquage (5 bouchons)
- Taux de reprise dimensionnelle après compression (5 bouchons)
- Étanchéité au liquide (6 bouchons)
- Force d'extraction (5 bouchons)
- Quantité de poussière (8 bouchons)
- Capillarité/mouillabilité (5 bouchons)

*Options : Masse volumique (10 bouchons)  
Adsorption (10 bouchons)*



L'échantillonnage et la transmission des échantillons à SOVIVINS sont assurés par le client.



TCA : 2,4,6- trichloroanisole

**SOVIVINS recommande le dosage des anisoles responsables des «goûts de moisi», défauts organoleptiques irréversibles pouvant être cédés par les bouchons aux vins. Le dosage des précurseurs halophénols est également essentiel.**

### ↳ Dosage des contaminants halogénés : BOUCHONS BRUTS OU REVETUS (20 à 50 bouchons)

#### Menu 1 : Haloanisoles relargables (ng/L): sur macérat de bouchons

Les molécules dosées sont :

- le 2,4,6-trichloroanisole (TCA)
- le 2, 3, 4, 6-tétrachloroanisole (TeCA)
- le pentachloroanisole (PCA)
- le 2,4,6-tribromoanisole (TBA)

#### Menu 2 : Haloanisoles & Halophénols relargables (ng/L) : sur macérat de bouchons

Les molécules dosées sont :

- le 2,4,6-trichloroanisole (TCA)
- le 2, 3, 4, 6-tétrachloroanisole (TeCA)
- le pentachloroanisole (PCA)
- le 2,4,6-tribromoanisole (TBA)
- le 2,4,6-trichlorophénol (TCP)
- le 2, 3, 4, 6-tétrachlorophénol (TeCP)
- le pentachlorophénol (PCP)
- le 2,4,6-tribromophénol (TBP)
- le lindane

#### Menu 3 : Haloanisoles & Halophénols totaux (ng/g) : sur broyat de bouchons

Les molécules dosées sont :

- le 2,4,6-trichloroanisole (TCA)
- le 2, 3, 4, 6-tétrachloroanisole (TeCA)
- le pentachloroanisole (PCA)
- le 2,4,6-tribromoanisole (TBA)
- le 2,4,6-trichlorophénol (TCP)
- le 2, 3, 4, 6-tétrachlorophénol (TeCP)
- le pentachlorophénol (PCP)
- le 2,4,6-tribromophénol (TBP)
- le lindane



La méthode de travail mise en œuvre pour le dosage des contaminants halogénés est la SBSE-Twister™-GC-MS (chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse après une extraction sur Twister™)

L'échantillonnage et la transmission des échantillons à SOVIVINS sont assurés par le client.