

WINE QUALITY SOLUTIONS

ETUDE APPORTS EN OXYGÈNE DES BOUCHONS

EVALUER LA CONTRIBUTION RÉELLE EN OXYGÈNE DES OBTURATEURS

L'apport d'oxygène par le bouchon peut jouer un rôle crucial dans le développement du vin en bouteille. En maîtrisant cet apport, il est notamment possible de piloter l'évolution aromatique d'un vin mais également d'éviter les défauts de réduction ou d'oxydation. Mais pour cela, il faut être en mesure de connaître la contribution réelle en oxygène du bouchon. Cette dernière ne repose pas uniquement sur le taux de transfert d'oxygène (OTR) à travers le bouchon. La désorption, qui correspond à la libération de l'oxygène contenu dans le bouchon, est un phénomène physique qui intervient également. La contribution réelle d'un obturateur en matière d'oxygène correspond ainsi à la somme de ces deux phénomènes physiques. Nous avons mis au point une méthode rapide et fiable, qui permet de mesurer précisément cet apport total d'oxygène des bouchons. Valable pour les bouchons en liège naturel, les bouchons à base de liège et les bouchons synthétiques mono ou co-extrudés, cette méthode fournit aux producteurs de vin les moyens d'évaluer les performances des obturateurs qu'ils utilisent et leur taux de variabilité inter ou intra lots. Le choix du bouchon peut ainsi être mieux défini selon les objectifs techniques et qualitatifs souhaités.



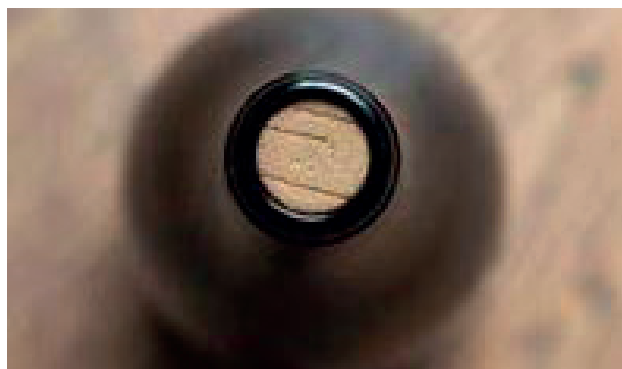
CARACTÉRISTIQUES

- Mesure réalisée sur bouteille vide
- Mesure non destructive grâce à l'utilisation des analyseurs NomaSense O₂ P6000
- Modèle mathématique prédictif permettant d'obtenir des résultats rapides en deux à trois semaines pour la majorité des bouchons
- Valeurs comparables à la méthode Mocon-Oxtran
- Résultats fournis en milligrammes d'oxygène par an (autres unités sur demande)



APPLICATIONS

- Evaluation des performances des bouchons utilisés en matière d'oxygène
 - Mesure de l'apport total d'oxygène par l'obturateur (désorption et OTR)
 - Mesure du taux de transfert d'oxygène à travers le bouchon (OTR)
- Evaluation de l'homogénéité des produits par la mesure du taux de variabilité entre les bouchons d'un même lot et entre lots
- Identification des fuites de gaz potentielles après le bouchage :
 - Retour mécanique lent
 - Joints défectueux
- Etude de la perméabilité d'autres packagings, à la demande :
 - Bag-In-Box®
 - Cire...
- Contrôle qualité des lots de bouchons à l'achat
- Conseil sur le choix de l'apport d'oxygène du bouchon selon l'objectif du producteur
 - Durée de vie
 - Vins sans sulfites
- Amélioration de la régularité bouteille à bouteille



A RETENIR

La gestion de l'apport d'oxygène durant la conservation du vin en bouteille est au cœur des recherches scientifiques que nous menons depuis de nombreuses années.

Cette expertise unique a notamment permis de développer toute notre gamme de bouchons avec des caractéristiques et des performances techniques homogènes en matière d'apport d'oxygène.

Notre méthode de mesure de cet apport d'oxygène,

rapide et précise, offre une alternative à moindre coût à la méthode Mocon-Oxtran.

Notre expertise sur le choix des niveaux d'apport d'oxygène peut également venir en complément des mesures que nous réalisons.

De même, nous pouvons, à la demande, évaluer la performance d'autres packagings en matière de perméabilité.

POUR PLUS D'INFORMATIONS : winequalitysolutions@vinventions.com