

Analyses Bouchons



Le choix du bouchon représente l'ultime décision technique. Le long processus de la production de raisin et de vin se termine par la mise en bouteille et plus précisément par le bouchage, l'**aboutissement** de longs mois de travail.

Le cahier des charges



Quels que soient le prix et le type de bouchons, la rédaction d'un cahier des charges « bouchons » constitue la **première étape**. Il permet de **mettre en place des normes physico-chimiques** que votre fournisseur devra valider par signature puis respecter.

Moments clés et analyses



- Demande d'un **lot d'agrégation** avant la commande
 - *aspect visuel avant livraison (conformité avec les attentes)*
- Echantillonnage à la **réception du lot**
 - *comparaison avec l'analyse d'agrégation,*
 - *analyses des paramètres physico-chimique (dimensions, étanchéité au liquide, étanchéité au gaz, retour élastique, force d'extraction, état de surface, résidus de poussières et peroxydes),*
 - *dosage des haloanisoles et halophénols relargables (TCA, TeCA, TBA, PCA).*

Notre expertise



Nous vous aidons à établir un contrôle qualité cohérent de vos bouchons :

- Rédaction de votre cahier des charges
- Réflexion autour des analyses à effectuer en fonction des exigences qualitatives

Forts de nos 20 ans d'expérience, les œnologues d'OENOCONSEIL vous accompagneront dans votre démarche qualité.

Nombre de bouchons nécessaires : Nous consulter

Fréquence d'analyse : Tous les jours

Délai de résultats : 48h