

CATALOGUE LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT

CAMPAGNE 2023

APPLICABLE DU 01/08/2023 AU 31/07/2024


1- CONTROLE SUR LOTS DE BOUCHONS

100 bouchons nécessaires

MENU	TYPE DE BOUCHON	PARAMETRES	TARIF € (H.T)
MENU 1	liège naturel	Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, taux d'humidité, force de compression, force d'extraction, étanchéité aux liquides, test de capillarité	145.90
MENU 2	liège naturel colmaté		244.65
MENU 3	liège 1+1		354.30
MENU 4	Liège aggloméré synthétique	Classification visuelle, caractéristiques dimensionnelles, taux d'humidité, force de compression, force restituée, force d'extraction, étanchéité aux liquides, test de capillarité, quantité de poussières résiduelles, résidus d'oxydants, test organoleptique	176.65
MENU 5		Caractéristiques dimensionnelles, taux d'humidité, force de compression, force restituée, force d'extraction, étanchéité aux liquides et aux gaz, quantité de poussières résiduelles, test organoleptique	292.85

PARAMETRES A L'UNITE

Paramètres	Nombre de bouchons	Méthode d'analyse	TARIF € (H.T)
Classification visuelle	50	Charte des Bouchonniers Liégeois/NF ISO 16419/Guides FFSL	35.65
Caractéristiques dimensionnelles	32	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne	26.50
Taux d'humidité (méthode rapide)	20	NF B57-100	19.50
Reprise dimensionnelle	5	NF B57-100	26.40
Force de compression	10	Méthode Interne	19.50
Force restituée	10	Méthode Interne	32.15
Force d'extraction	5	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne	41.20
Etanchéité aux liquides	6	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne	42.85
Etanchéité aux gaz	6	NF B57-100	42.85
Test de capillarité	4	NF B57-100	13.90
Quantité de poussières résiduelles	4	NF B57-100 ⁽³⁾ / Méthode Interne	30.10
Résidus d'oxydants	4	NF ISO 21 128	43.70
Test organoleptique	20	Méthode Interne	123.60
Recherche TCA relargable (sst)	50	GC-MS	121.70 ⁽²⁾
Microbiologie sur liège (sst)	40		33.00 ⁽²⁾

 : paramètre accrédité COFRAC (n°1-0501, portée disponible sur www.cofrac.fr)



Les méthodes d'analyses et les normes citées sont celles utilisées pour les conformités s'il y a lieu, les incertitudes de mesures ne sont pas prises en compte


(¹) : non appliqué sur les bouchons synthétiques – (²) : analyses sous-traitées + frais de port - (³) : bouchon liège

La marque du laboratoire et son logo demeurent la stricte propriété du laboratoire, toute reproduction partielle ou intégrale et toute utilisation partielle des éléments d'un rapport qui font référence à l'accréditation sont strictement interdites (sauf accord préalable écrit du laboratoire) sous peine de poursuites.

Tous les paramètres accrédités sont rendus sous accréditation sauf demande spécifique.

2- CONTROLE SUR BOUTEILLES

MENU		PARAMETRES	Méthode d'analyse	TARIF € (H.T)
Contrôle des Bonnes Pratiques de Bouchage <i>lots conditionnés, lots défectueux, défauts de conservation, validation des Bonnes Pratiques</i>	Vin tranquille vin effervescent	observation du bouchage observation des bouchons pression interne teneur en CO2 poids et humidité des bouchons forces d'extraction ou couple d'ouverture profils de cols  photos si nécessaire rapport d'interprétation	Méthode interne NF EN 12726 NF H35-029	
		Sur 6 bouteilles		460.80
		Bouteille supplémentaire		41.15
Contrôle du couple de rupture	Capsule à vis		Méthode interne	
		1ère bouteille		24.10
		Bouteille supplémentaire		9.20
Contrôle des Bonnes Pratiques de Capsulage <i>lots conditionnés, lots défectueux, défauts de conservation, validation des Bonnes Pratiques</i>	Capsule à vis	qualité de pose de la capsule absence/présence de défauts niveau de remplissage couple de rupture photos si nécessaire interprétation	Méthode interne Guides CE.T.I.E.	
		Sur 3 bouteilles		248.00
		Bouteille supplémentaire		16.10
Dimensionnel capsules à vis	20 capsules neuves	diamètre externe et interne, hauteur interprétation	Méthode interne Guides CE.T.I.E. NF EN 16293	106.25
Profils de cols de bouteilles 		diamètre interne	NF EN 12726 NF H 35-029	
		1ère bouteille		48.30
		Bouteille supplémentaire		11.45
Contrôle des volumes effectifs de remplissage		A minima, préconisation de 5 bouteilles / heure de production/ lot	Décret 78-166 Guide DGCCRF	
		1ère bouteille		18.95
		Bouteille supplémentaire		11.65
Contrôle des capacités des bouteilles Récipients-Mesures			Arrêté du 17/10/2011	
		35 bouteilles (minimum nécessaire pour conformité)		272.10
		1ère bouteille		47.80
	Bouteille supplémentaire		9.30	
Caractérisation des voltigeurs	2 bouteilles	Observations macroscopiques et microscopiques, analyses et tests physicochimiques, analyse microbiologique		
				166.75

 : paramètre accrédité COFRAC. Le rapport est émis avec le logo COFRAC. (n°1-0501, portée disponible sur www.cofrac.fr)

Les méthodes d'analyses et les normes citées sont celles utilisées pour les conformités s'il y a lieu, les incertitudes de mesures ne sont pas prises en compte

3- CONTROLE SUR BIB

MENU		PARAMETRES	Méthode d'analyse	TARIF € (H.T)
Contrôle des Bonnes Pratiques ou Analyses de Défauts	2 BIB	mesure du cône d'air, volume effectif de remplissage, dimensions des matières sèches et adéquation intégrité des matériaux analyse sensorielle Indice de Germes de Conditionnement analyses œnologiques photos si nécessaire rapport d'interprétation	Méthode interne	
		Sur 2 BIB		437.75
Contrôle des volumes de remplissage		A minima, préconisation de 5 BIB / heure de production/ lot	Décret 78-166 Guide DGCCRF	
		1 ^{er} BIB		48.70
		BIB supplémentaire		19.45

4- ANALYSE SENSORIELLE

MENU			Méthode d'analyse	TARIF € (H.T)
Analyse sensorielle	Vin tranquille Vin effervescent Tout conditionnement	Dégustation <i>(possibilité d'ajouter analyses œnologiques, microbiologiques selon tarif ICV)</i>	Méthode interne	
		La bouteille rapport		20.90 83.30
Analyse sensorielle descriptive quantifiée ou ASDQ	Tout type de vin Tout conditionnement	Comparaison d'obturateurs Effet des pratiques de conditionnement Expérimentation	Méthode interne	Sur devis
Recherche de défaut	Note exogène	Dégustation Identification du défaut Analyses de chimie pour recherche de molécules		Sur devis

5- HALOPHENOLS ET HALOANISOLES

MENU			Méthode d'analyse	TARIF € (H.T)
Halophénols et haloanisoles (sst) avec interprétation	Vin Eau Bouchon Copeaux de bois Contrôle de la qualité de l'air (piège d'atmosphère bentonite fourni)		GC-MS	
				158.00 ⁽²⁾

(²) : analyses sous-traitées + frais de port.

Prélèvement des échantillons

Prélèvement de bouchons pour analyse

- Choisir des poches réparties au hasard sur l'ensemble du lot.
- Prélever 10 bouchons par poche jusqu'à l'obtention de l'échantillon souhaité.
- Refermer les poches après prélèvement (scotch) et les utiliser en priorité.
- Placer les bouchons prélevés dans un récipient neutre et sec (ex. poche en plastique). Limiter au maximum le temps de transport (éviter le week-end).

Prélèvement de bouteilles sur lot défectueux

- Effectif du lot : 6 à 12 bouteilles (en dessous de 6 bouteilles, pour des raisons de représentativité du lot, l'interprétation ne peut être complète).
- Dans le cas de bouteilles «couleuses», fournir également des bouteilles intactes représentatives des conditions de mise.
- Accompagner l'envoi de renseignements des conditions de mise : date, température du vin à la mise, lieu et température du local, nombre de têtes de bouchage ou de capsulage, bouchage sous vide ou autres (inertage en précisant la nature du gaz pour le capsulage à vis), pourcentage de bouteilles défectueuses.

Prélèvement de caisses-outres

- Pour un contrôle de Bonnes Pratiques de conditionnement : 2 BIB (par lot) prélevés au hasard. Les BIB ne doivent pas être ouverts.
- Pour une étude de défauts (fuites de vin, déformation, ...) : BIB défectueux et BIB intact servant de témoin.
- Des poches non utilisées (4 à 5) correspondantes au lot de conditionnement étudié.

Expertises bouteilles conditionnées

(Documents complémentaires à fournir pour synthèse d'expertise)

Fiches techniques des bouteilles utilisées

- Plan de définition de la bague
- Dimensions internes du profil de col.

Stockage de matières sèches

- Date de livraison des bouchons et des bouteilles (fiches techniques éventuelles des bouchons avec type de traitement de surface et fiche de contrôle qualité éventuelle).

Paramètres du conditionnement

- Date de mise en bouteille.
- Température du vin lors de la mise en bouteille.
- Température ambiante du local lors de la mise en bouteille.
- Nombre de tête de bouchage ou de capsulage.
- Type de bouchage (avec ou sans mise sous vide, bouchage sous CO₂) ou type de capsulage (avec ou sans inertage, nature du gaz d'inertage).
- Position de stockage des bouteilles (couché ou tête en bas).
- Délai de retournement des bouteilles.

Conditions de stockage des produits finis

- Température ambiante du local de stockage des bouteilles (mini, maxi, climatisé).
- Date d'apparition des bouteilles défectueuses.
- Pourcentage de bouteilles défectueuses.