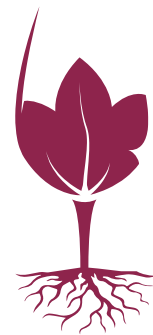


SÉLECTION DE L'OBTURATEUR



SOVIVINS ANALYTIQUE aborde avec vous la question de la définition du choix technique du bouchon en fonction du vin à boucher.

[POUR EN SAVOIR PLUS](#)

LA DÉMARCHE



Le choix technique du bouchon repose sur 2 étapes majeures :

- **La mise en place d'un cahier des charges**
- **Le contrôle qualité des bouchons**

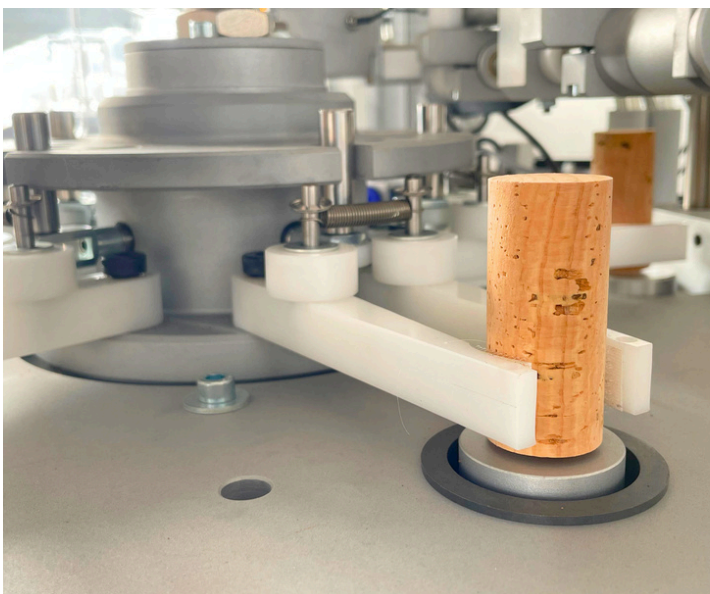
Le cahier des charges

Ce document contractualise la relation client-fournisseur en matière d'approvisionnement en bouchons. Il énonce les dispositions générales et particulières relatives au bouchon ainsi que les méthodes, les procédures et les documents que les deux parties s'engagent à respecter pour ce qui les concerne.



Le contrôle qualité des bouchons

Dès la sélection des bouchons le contrôle qualité sur bouchons bruts permet de sélectionner les lots proposés par les différents bouchonniers. Lors de la livraison de ces lots à la propriété, le contrôle qualité sur bouchons revêtus et marqués garantira l'adéquation entre la matière première choisie et livrée.



LES PARAMÈTRES ANALYSÉS

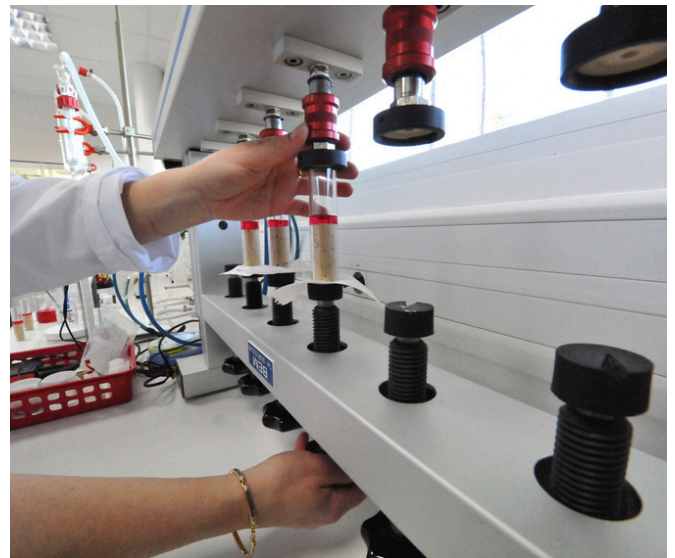


Les contrôles analytiques portent sur :

- **le contrôle de la matière première**
- **le contrôle du revêtement de surface**
- **le contrôle de l'innocuité sensorielle**

Dans le détail :

- Tri visuel (planches photographiques V2 01-02-2025)
- Examen de la qualité du marquage
- Contrôle dimensionnel (Longueur, diamètre moyen, ovalisation)
- Taux d'humidité
- Présence de résidus peroxydes
- Taux de reprise dimensionnelle après compression
- Etanchéité au liquide
- Force d'extraction
- Quantité de poussière
- Capillarité/mouillabilité
- Cartographie du risque sensoriel : Senso'CORK®
- Dosage haloanisoles et halophénols



LE DÉROULÉ DES ÉTAPES



Rédaction du cahier des charges

Envoi du cahier des charges aux fournisseurs pour validation

Demande d'échantillon d'agrèage (bouchons bruts)

Analyse d'échantillon d'agrèage

Sélection des lots

Commandes des bouchons revêtus et marqués

Analyse bouchons marqués

Validation des lots / Mise en bouteilles

POUR TOUTES DEMANDES



CONTACTEZ NOUS : SOVIVINS ANALYTIQUE 05 57 96 00 52
SITE MONTESQUIEU, 4 ALLÉE ISAAC NEWTON 33650 MARTILLAC