

---

---

**Liège — Bouchons cylindriques pour vins  
mousseux et vins gazéifiés —  
Caractéristiques**

*Cork — Cylindrical stoppers for sparkling wines and gasified wines —  
Characteristics*

**iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)**

[ISO 4710:2000](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000>



**PDF – Exonération de responsabilité**

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO 4710:2000](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000>

© ISO 2000

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax. + 41 22 734 10 79  
E-mail [copyright@iso.ch](mailto:copyright@iso.ch)  
Web [www.iso.ch](http://www.iso.ch)

Imprimé en Suisse

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 3.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments de la présente Norme internationale peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

La Norme internationale ISO 4710 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 87, Liège.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 4710:1988), dont elle constitue une révision technique.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000>

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 4710:2000

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000>

# Liège — Bouchons cylindriques pour vins mousseux et vins gazéifiés — Caractéristiques

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie les caractéristiques des bouchons cylindriques pour vins mousseux et vins gazéifiés.

## 2 Référence normative

Le document normatif suivant contient des dispositions qui, par suite de la référence qui y est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Pour les références datées, les amendements ultérieurs ou les révisions de ces publications ne s'appliquent pas. Toutefois, les parties prenantes aux accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer l'édition la plus récente du document normatif indiqué ci-après. Pour les références non datées, la dernière édition du document normatif en référence s'applique. Les membres de l'ISO et de la CEI possèdent le registre des Normes internationales en vigueur.

ISO 633, *Liège — Vocabulaire*.

[ISO 4710:2000](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000>

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les termes et définitions donnés dans l'ISO 633 ainsi que les suivants s'appliquent.

### 3.1

#### vins mousseux

vins spéciaux provenant de raisins, de moûts ou de vins traités selon les techniques admises par le code de traitement œnologique de l'Office international de la vigne et du vin (OIV)

NOTE 1 Ils sont caractérisés au débouchage de la bouteille par la production d'une mousse plus au moins persistante résultant d'un dégagement d'anhydride carbonique d'origine exclusivement endogène.

NOTE 2 La suppression de ce gaz dans la bouteille est au moins égale à 3,5 bar<sup>1)</sup> à 20 °C en plus de la pression atmosphérique. Toutefois, pour les bouteilles d'une capacité inférieure à 25 cl, la suppression minimale est ramenée à 3 bar à 20 °C. Selon leur technique d'élaboration, les vins mousseux sont réputés de prise de mousse en bouteille ou en cuve close.

### 3.2

#### vins gazéifiés

vins spéciaux provenant de vins traités selon les techniques admises par l'OIV, présentant des caractéristiques physiques analogues à celle des vins mousseux, mais dont l'anhydride carbonique est d'origine partiellement ou totalement exogène

---

1) 1 bar = 10<sup>5</sup> Pa

## 4 Types

Les types suivants de bouchons sont utilisés pour vins mousseux et vins gazéifiés:

- a) bouchons en aggloméré de liège comportant toutefois une ou plusieurs rondelles en liège naturel;
- b) bouchons entièrement en aggloméré de liège.

## 5 Description

### 5.1 Bouchon en aggloméré de liège ayant des rondelles en liège naturel

Il s'agit d'un bouchon se composant d'un manche en aggloméré de liège d'égale compression sur sa longueur et de 1 à 3 rondelles en liège naturel collées à une extrémité du manche (voir Figure 1). Chaque rondelle doit avoir ses faces bien parallèles et une épaisseur de 6 mm à 8 mm, avec un minimum de 4 mm pour la rondelle externe lorsque le bouchon comporte deux ou trois rondelles.



Figure 1 — Bouchons en aggloméré de liège ayant des rondelles en liège naturel

### 5.2 Bouchon entièrement en aggloméré de liège

Il s'agit d'un bouchon comprenant un manche en aggloméré de liège (voir Figure 2).

Ce type de bouchon ne doit pas être utilisé pour les vins mousseux.



Figure 2 — Bouchon entièrement en aggloméré de liège

## 6 Finition

Quels que soient le type et la forme, les bouchons en liège doivent présenter des surfaces polies et des bouts perpendiculaires sur la surface latérale.

Tout en respectant cette perpendicularité, la tête agglomérée (bout supérieur) des bouchons peut présenter un chanfrein uniforme de 3,5 mm à 5 mm.

## 7 Caractéristiques

### 7.1 Bouchon en aggloméré de liège ayant des rondelles en liège naturel

#### 7.1.1 Aggloméré de liège

Les granulés de liège doivent être produits à partir de liège propre. Ils doivent être exempts de particules de poudre et de particules rigides et/ou de particules étrangères au liège, ainsi que de croûte ou lignine.

L'agglomération peut être obtenue par extrusion ou moulage.

La surface du manche du bouchon en aggloméré de liège doit être polie et parfaitement cylindrique, en pouvant éventuellement présenter un chanfrein uniforme.

#### 7.1.2 Rondelles en liège naturel

Les rondelles doivent avoir une épaisseur minimale de 4 mm et leur aspect doit faire l'objet d'un accord entre le fournisseur et le client.

Pendant la sélection du liège pour la fabrication de rondelles, il est également nécessaire de procéder à un tri de la matière première en fonction d'anomalies qui sont susceptibles de nuire aux caractéristiques organoleptiques des vins que les rondelles contacteront et qui peuvent empêcher son utilisation, telles que le trou de fourmi, le trou de vers, le liège vert ou la veine sèche.

D'autres anomalies, telles que le liège terreux, la croûte et les lenticelles lignifiées, doivent avoir des dimensions telles qu'elles ne nuisent pas à la performance du bouchon en liège et doivent respecter les critères d'acceptation/rejet établis entre le fournisseur et le client.

### 7.2 Bouchon entièrement en aggloméré de liège

Ce type de bouchon doit satisfaire les conditions établies en 7.1.1.

## 8 Dimensions

Le choix des dimensions des bouchons en liège dépend du profil interne du goulot de la bouteille à utiliser et de l'accord établi entre les parties intéressées.

Les dimensions des bouchons en liège le plus couramment utilisés pour bouteilles standards (demi-bouteille, bouteille et magnum) sont les suivantes:

- longueur: 47 mm à 48 mm; tolérances:  $\pm 0,5$  mm;
- diamètre: 29 mm à 31 mm; tolérances:  $\pm 0,3$  mm.

## 9 Liant et traitement

Le liant et les produits utilisés dans la fabrication et le traitement des bouchons pour vins mousseux et vins gazéifiés doivent respecter la réglementation en vigueur dans les pays concernés.

## 10 Emballage

Les bouchons pour vins mousseux et vins gazéifiés doivent être emballés dans des emballages résistants et aérés.

Les bouchons doivent être emballés dans des emballages hermétiques lorsqu'ils sont sous l'action d'antiseptiques.

Chaque emballage ne doit contenir qu'un seul type de bouchon en liège pour vins mousseux et vins gazéifiés.

## 11 Marquage

Chaque emballage doit être marqué par le producteur, d'une façon claire et indélébile, avec l'information suivante:

- a) le nom du producteur ou la marque d'identification (même sous la forme de code);
- b) les initiales codées du client, et le pays ou lieu de destination;
- c) les dimensions nominales des bouchons;
- d) le nombre de bouchons.

iteh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

## 12 Transport et stockage

ISO 4710:2000

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf->

Tous les emballages doivent être stockés dans un local sec, propre et aéré jusqu'à l'utilisation des bouchons en liège.

La sécheresse et la propreté doivent être maintenues pendant le transport.

L'emploi de véhicules et de récipients contaminés par de mauvaises odeurs (c'est-à-dire des odeurs qui sont susceptibles de nuire ou modifier les caractéristiques organoleptiques des vins que les bouchons contacteront) est proscrit.



**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 4710:2000

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d561525c-9a00-469f-bdcf-52a4fbbad327/iso-4710-2000>