
Bouchons en liège — Analyse sensorielle

Cork stoppers — Sensory analysis

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22308:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>



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 22308:2005](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

© ISO 2005

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 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié 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 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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 du présent document 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.

L'ISO 22308 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 87, Liège.

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 22308:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22308:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

Bouchons en liège — Analyse sensorielle

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale définit une méthode d'essai pour la détection, la qualification et éventuellement l'évaluation des odeurs/flaveurs exogènes aux bouchons en liège.

La présente Norme internationale est applicable à tous les types de bouchons en liège, prêts à l'emploi, destinés à être en contact avec des boissons alcoolisées.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seul l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 633, *Liège — Vocabulaire*

ISO 2569, *Bouchons en liège — Vocabulaire*

ISO 3591, *Analyse sensorielle — Appareillage — Verre à dégustation pour l'analyse sensorielle des vins*
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d73744f4-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 633 et dans l'ISO 2569, ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1

flaveur

ensemble complexe de sensations olfactives, gustatives et trigéminales, perçues au cours de la dégustation

NOTE La flaveur peut être influencée par des impressions tactiles, thermiques, algiques et/ou kinesthésiques.

3.2

odeur

propriété organoleptique perceptible par l'organe olfactif en «flairant» certaines substances volatiles

4 Principe

La méthode consiste à détecter, à qualifier et éventuellement à évaluer les odeurs/flaveurs du milieu dans lequel les bouchons ont été mis en macération. Cette détection/qualification se base sur la comparaison organoleptique entre une solution témoin et la solution obtenue après la macération du/des bouchon(s) en liège.

5 Réactifs et matériels

5.1 Flacons propres, en matière inerte, exempt d'odeurs, pouvant être fermés, d'une capacité de 100 ml pour les tests de macération de 1 bouchon et d'une capacité jusqu'à 250 ml pour les tests de macération de 4 ou 5 bouchons. Les flacons sont remplis à ras bord.

5.2 Verres à dégustation, respectant la norme ISO 3591.

5.3 Eau de source, du commerce, organoleptiquement neutre et présentant une faible minéralité.

6 Conditions d'essai

L'essai doit être effectué dans un local tranquille, bien aéré et sans odeurs, dans une ambiance respectant les caractéristiques suivantes:

— température: $21\text{ °C} \pm 4\text{ °C}$;

— humidité: $60\% \pm 20\%$;

et sans aucun facteur risquant d'interférer avec l'essai.

7 Jury

Le jury doit être composé d'au moins 3 sujets qualifiés.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

8 Préparation des échantillons

ISO 22308:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d737444f-40b2-4025-b71f-9c9e8912e80c/iso-22308-2005>

8.1 La préparation de l'échantillon est différente selon le type de bouchon à analyser.

- a) Pour les bouchons de vins tranquilles ras de bague, introduire le/les bouchon(s) en entier dans le flacon adapté. Remplir celui-ci à ras bord avec de l'eau et le fermer.
- b) Pour les bouchons en liège aggloméré avec des disques en liège naturel pour des vins effervescents, utiliser un dispositif approprié permettant de maintenir le bouchon debout et d'immerger les disques et un centimètre du corps. Fermer le flacon.
- c) Pour les bouchons à tête, ne conserver que la partie en liège et la plonger dans l'eau. Fermer le flacon.
- d) Si la recherche porte seulement sur la famille moisie, il est possible de grouper les bouchons jusqu'à 5 unités dans un volume d'eau adapté. Si une odeur/flaveur est détectée, un nouvel essai individuel sera réalisé avec les mêmes bouchons testés un par un.

8.2 Préparer un flacon témoin avec de l'eau, sans immersion de liège. Fermer le flacon.

8.3 Après avoir préparé les flacons, il faut une macération de (24 ± 2) h, à la température de (21 ± 4) °C.

8.4 Verser le contenu des flacons dans les verres d'essai. Dans le cas de bouchons en liège aggloméré avec des disques en liège naturel pour des vins effervescents, l'analyse se fait directement sur le flacon après retrait des bouchons.

8.5 Attendre au moins 5 min avant de commencer l'analyse.

9 Méthode d'essai

Chaque solution de macération doit être analysée indépendamment par les sujets participant à l'essai.

- a) 1^{ère} étape *Évaluation olfactive*.
- b) 2^{ème} étape *Évaluation gustative* (facultative, à la discrétion du sujet si besoin est, en cas de doute).
- c) 3^{ème} étape *Décision*. Si l'éventuelle odeur/flaveur exogène correspond à une ou à plusieurs familles de saveurs décrites à l'Article 10, enregistrer son intensité selon son niveau.

Pour éviter une fatigue sensorielle du sujet, il faut prévoir une pause entre un échantillon et le suivant. Il faut également réexaminer le témoin périodiquement.

10 Expression des résultats

Il convient que l'expression des résultats comporte les points suivants.

10.1 Le nombre de bouchons, les bouchons pour lesquels on a observé des odeurs/flaveurs correspondantes à une des familles suivantes.

Famille chimique	Hydrocarbure Médicament Produit pharmaceutique Huile rance Solvant Encre Phénol
Famille végétale	Herbe fraîche Foin Eucalyptus
Famille terreuse	Terre humide Terreux
Famille moisie	Moisi sec Moisi cave
Famille réduite	Œuf pourri Eau croupie

En cas de désaccord entre les sujets sur la qualification des odeurs/flaveurs, la décision sera l'une des suivantes:

- L'odeur/flaveur sera décrite comme *non qualifiée* si les descripteurs employés par des membres du jury appartiennent à des familles différentes. Exemple:

Sujet	Odeur/Flaveur
1	Terreux
2	Phénol
3	Moisi cave
Décision finale	Non qualifiée

- L'odeur/flaveur sera décrite et classée dans un *nom de famille* seulement si tous les sujets détectent et qualifient des odeurs/flaveurs appartenant à une même famille, même si le descripteur final est différent.
Exemple:

Sujet	Odeur/Flaveur
1	Herbe fraîche
2	Foin
3	Eucalyptus
Décision finale	Famille végétale

10.2 L'intensité de chaque odeur/flaveur, elle sera classée en quatre niveaux: soupçon de présence (niveau 1), légère (niveau 2), moyenne (niveau 3) ou forte (niveau 4).

En cas de désaccord entre les sujets sur l'intensité d'une odeur/flaveur d'une même famille, il faut utiliser la moyenne arithmétique. Exemple:

Sujet	Intensité de l'odeur/flaveur
1	2
2	1
3	3
Décision finale	2

STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22308:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

Dans le cas où une odeur/flaveur est non qualifiée, on ne procédera pas aux calculs de la moyenne de l'intensité.

11 Rapport d'essai

Le rapport d'essai devra contenir les indications suivantes:

- toutes les données nécessaires à l'identification des échantillons (type de bouchon en liège, origine, etc.);
- la modalité d'échantillonnage;
- le nombre de bouchons essayés;
- les résultats obtenus;
- la référence à la présente Norme internationale;
- les conditions opératoires non prévues dans la présente Norme internationale;
- les incidents susceptibles d'avoir agi sur les résultats.

Bibliographie

- [1] ISO 4707, *Liège — Bouchons — Échantillonnage en vue du contrôle des caractéristiques dimensionnelles*
- [2] ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire*
- [3] ISO 5496, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs*
- [4] ISO 5497, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives pour la préparation d'échantillons pour lesquels l'analyse sensorielle directe n'est pas possible*
- [5] ISO 6658, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Lignes directrices générales*
- [6] ISO 8586, *Analyse sensorielle — Guide général pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets*
- [7] ISO 8589, *Analyse sensorielle — Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 22308:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>