
**Liège destiné aux produits de
bouchage —**

**Partie 1:
Évaluation sensorielle —
Méthodologie pour l'évaluation
sensorielle par macération**

*Cork bark selected as bottling product —
Part 1: Sensory evaluation — Methodology for sensory evaluation
by soaking*

Document Preview

[ISO 22308-1:2021](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021>



Numéro de référence
ISO 22308-1:2021(F)

© ISO 2021

iTeh Standards

(<https://standards.iteh.ai>)

Document Preview

[ISO 22308-1:2021](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2021

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

	Page
Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	2
5 Réactifs et matériaux	2
6 Conditions d'essai	3
7 Jury	3
8 Préparation des échantillons	3
9 Méthode d'essai	4
10 Expression des résultats	4
10.1 Familles d'odeurs/de flaveurs	4
10.2 Nombre de macérations et/ou de bouchons et/ou de produits de bouchage en liège pour lesquels le jury a détecté des odeurs/flaveurs correspondant à une des familles décrites en 10.1	5
10.3 Intensité de chaque odeur/flaveur	5
11 Rapport d'essai	6
Bibliographie	7

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 22308-1:2021](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d60baa5d-20a2-496b-9ee5-f4d22d417d5e/iso-22308-1-2021>

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 (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée 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. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 87, *Liège*.

Cette première édition de l'ISO 22308-1, conjointement avec les autres parties de l'ISO 22308, annule et remplace l'ISO 22308:2005, qui a fait l'objet d'une révision technique.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 22308 se trouve sur le site web de l'ISO.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/members.html.

Liège destiné aux produits de bouchage —

Partie 1: Évaluation sensorielle — Méthodologie pour l'évaluation sensorielle par macération

1 Domaine d'application

Le présent document définit une méthode d'essai pour la détection, la qualification et l'évaluation éventuelle des odeurs/flaveurs exogènes au liège destiné aux produits de bouchage en contact avec des boissons, des vins tranquilles, pétillants et effervescents, des alcools et des spiritueux, des bières et des cidres.

Le présent document est applicable:

- au liège destiné aux produits de bouchage sous toutes ses formes;
- à tous les composants en liège de bouchons en liège: granulés, rondelles, corps et manches;
- à tous les types de bouchons en liège, semi ouvrés (mis en forme), semi finis (bouchons semi ouvrés éventuellement lavés et éventuellement colmatés et/ou enrobés) ou prêts à l'emploi (bouchons semi-finis éventuellement marqués et ayant reçu un traitement de surface).

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule 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 3591, *Analyse sensorielle — Appareillage — Verre à dégustation pour l'analyse sensorielle des vins*

ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 633, l'ISO 5492 ainsi que les suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse: <http://www.electropedia.org/>

3.1

flaveur

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

Note 1 à l'article: La flaveur peut être influencée par des impressions tactiles, thermiques, algiques et/ou kinesthésiques.

[SOURCE: ISO 5492:2008, 3.20]

3.2

odeur

ensemble de sensations perçues par l'organe olfactif en «flairant» certaines substances volatiles

[SOURCE: ISO 5492:2008, 3.18]

3.3

sujet sensoriel

toute personne prenant part à un essai sensoriel

Note 1 à l'article: Le sujet naïf est une personne ne répondant à aucun critère particulier.

Note 2 à l'article: Le sujet initié a déjà participé à un essai sensoriel.

[SOURCE: ISO 5492:2008, 1.5]

3.4

sujet qualifié

sujet choisi pour sa capacité à effectuer un essai sensoriel

[SOURCE: ISO 5492:2008, 1.6]

iTeh Standards

(<https://standards.iteh.ai>)

Document Preview

3.5

sujet qualifié expert

sujet qualifié (3.4) possédant une acuité sensorielle avérée, une formation conséquente et une grande expérience en matière d'essais sensoriels

3.6

jury

panel sensoriel

groupe de sujets participant à un essai sensoriel

[SOURCE: ISO 5492:2008, 1.9]

4 Principe

La méthode consiste à détecter, à qualifier et à évaluer les odeurs/flaveurs du milieu dans lequel le liège destiné aux produits de bouchage, les bouchons ou leurs composants 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 liège destiné aux produits de bouchage.

5 Réactifs et matériaux

5.1 Flacons propres, en matériau inerte, exempts d'odeurs, pouvant être fermés, d'une capacité suffisante pour une macération unitaire, ou d'une capacité de 100 ml, 250 ml ou jusqu'à 500 ml. Les flacons sont remplis à ras bord. Il convient que le couvercle ne dégage ni ne fixe d'odeurs.