

---

# NORME INTERNATIONALE



# 3591

---

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

---

## Analyse sensorielle — Appareillage — Verre à dégustation pour l'analyse sensorielle des vins

*Sensory analysis — Apparatus — Wine-tasting glass*

iTeh STANDARD PREVIEW

Première édition — 1977-06-01 (standards.iteh.ai)

ISO 3591:1977

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/889dede0-644b-4ef9-bd1a-1e1b38012e23/iso-3591-1977>

## 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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 3591 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en août 1974.

ITeH STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée : [ISO 3591:1977](#)

Afrique du Sud, Rép. d'	Ethiopie	<a href="https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/889dede0-644b-4ef9-bd1a-1e1b3802c297/iso-3591-1977">https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/889dede0-644b-4ef9-bd1a-1e1b3802c297/iso-3591-1977</a>
Allemagne	France	Pologne
Australie	Ghana	Portugal
Autriche	Hongrie	Roumanie
Bulgarie	Inde	Royaume-Uni
Chili	Israël	Tchécoslovaquie
Espagne	Pays-Bas	Turquie

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

# Analyse sensorielle — Appareillage — Verre à dégustation pour l'analyse sensorielle des vins

## 1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale spécifie les caractéristiques d'un verre à dégustation destiné à l'analyse sensorielle des vins. Ce verre à dégustation peut être utilisé pour l'examen, par tous les types d'essais (dégustation simple, analyse de profil, etc.), de tous les caractères organoleptiques des échantillons de vins (couleur, limpidité, odeur, flaveur).

## 2 DESCRIPTION (Voir la figure)

Le verre à dégustation est constitué d'un gobelet (dit «en œuf allongé») porté par une jambe reposant sur un pied. L'ouverture du gobelet est plus étroite que la partie convexe de façon à concentrer les odeurs.

## 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Le verre à dégustation doit être fait à partir d'un verre transparent incolore<sup>1)</sup> (voir la note) qui soit exempt de rayures et de bulles.

NOTE — Le verre du type dit «cristallin» est un verre transparent incolore qui convient parfaitement. Ses principales caractéristiques sont les suivantes :

Oxyde de zinc (ZnO), oxyde de baryum (BaO), oxyde de plomb (PbO), oxyde de potassium (K<sub>2</sub>O) (seuls ou en combinaison) ≥ 10 % (m/m)

Densité relative ≥ 2,45

Indice de réfraction ≥ 1,520

Son bord doit être régulier, lisse et arrondi (par exemple coupé à froid, fletté<sup>2)</sup> et rebrûlé), et sans épaissement inutile dû au recuit.

Le verre à dégustation doit être recuit pour obtenir une bonne qualité commerciale.

## 4 CARACTÉRISTIQUES DIMENSIONNELLES

Le verre à dégustation doit avoir les dimensions indiquées sur la figure.

## 5 CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

### 5.1 Couvercle

Le verre à dégustation peut, en cas de besoin, être muni d'un couvercle.

### 5.2 Marquage

Le verre à dégustation peut être gradué.

Une petite zone dépolie pour le marquage peut être prévue sur la surface supérieure du pied.

### 5.3 Verre coloré

Pour certains essais particuliers, il est nécessaire d'utiliser un verre à dégustation en verre de couleur suffisamment foncée, afin de masquer la couleur du vin et, en conséquence, d'éliminer le facteur visuel.

### 5.4 Verre à point d'effervescence

Afin d'obtenir des résultats reproductibles lors de la détermination de l'effervescence de certains vins, le verre à dégustation doit, dans ce cas, avoir un secteur circulaire dépoli pour la formation des bulles. Ce secteur dépoli doit être situé dans la partie centrale du fond du gobelet, et avoir  $5 \pm 0,5$  mm de diamètre.

1) Sauf cas particuliers (voir 5.3).

2) Abrasé pour assurer la régularité et l'horizontalité du bord.

Dimensions en millimètres

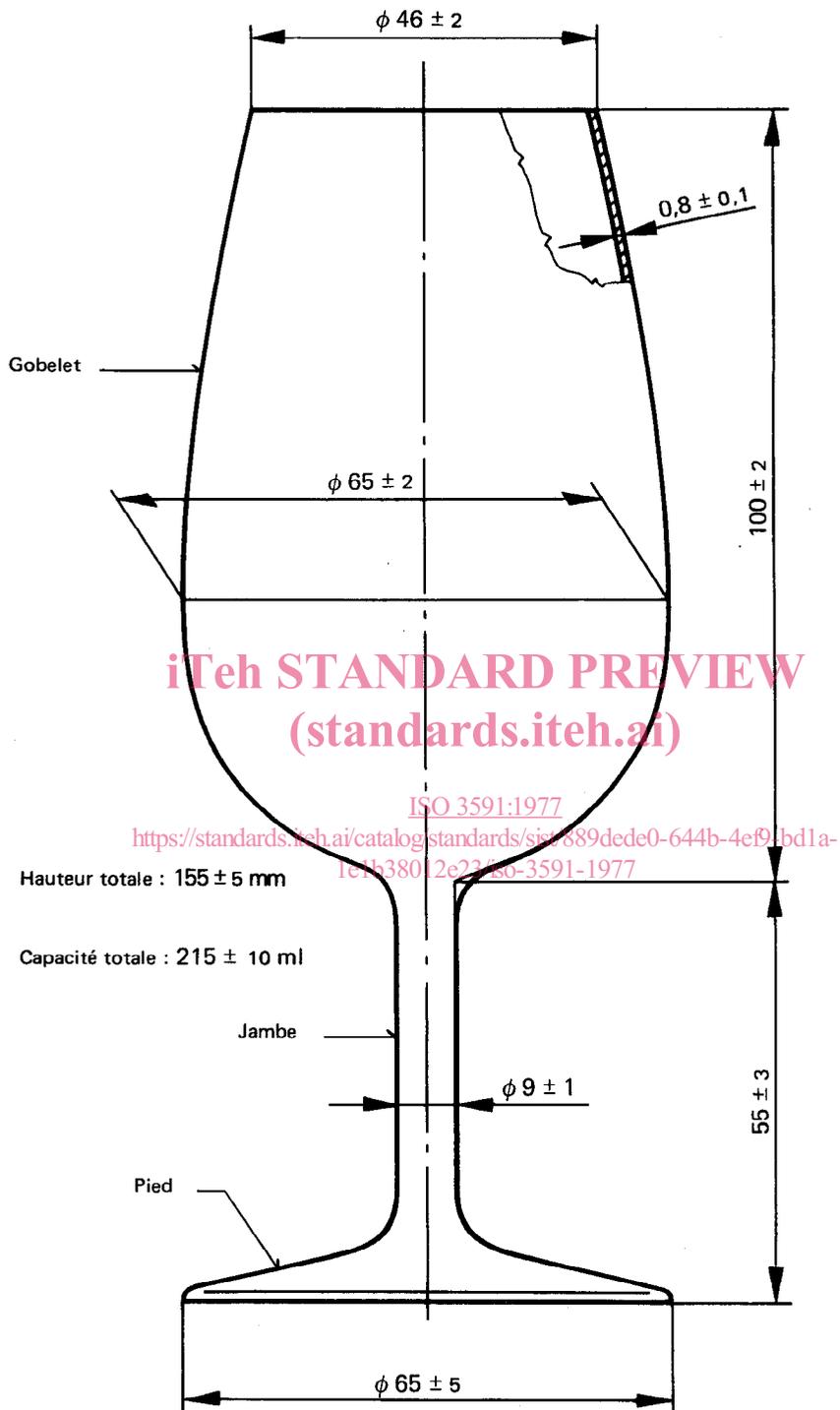


FIGURE – Forme et dimensions du verre à dégustation

## ANNEXE

## RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

**A.1 ESPACE SUPÉRIEUR ET QUANTITÉ À DÉGUSTER**

Le verre à dégustation ne doit pas être entièrement rempli avec l'échantillon de vin, un espace étant nécessaire au-dessus du liquide pour rassembler les substances volatiles se dégageant de l'échantillon avant l'examen olfactif.

Une quantité de 50 ml de liquide doit être versée dans le verre de façon à assurer deux prises possibles de 25 ml chacune.

**A.2 NETTOYAGE ET SÉCHAGE**

Le verre à dégustation doit être parfaitement propre; il doit donc être rincé soigneusement à l'eau distillée après avoir été lavé de façon à le rendre totalement inodore. L'attention est particulièrement attirée sur le fait que la plupart des détergents vendus dans le commerce sont parfumés, et que les serviettes peuvent transmettre une odeur provenant de la lessive utilisée pour leur lavage. Ne pas utiliser de détergents, surtout lorsque le verre doit servir pour examiner l'effervescence des vins.

Éviter absolument le nettoyage au moyen d'acides minéraux concentrés ou d'un mélange sulfochromique.

Le séchage doit être réalisé de préférence au moyen d'air chaud, exempt de traces d'huiles. Les verres à utiliser pour l'examen de l'effervescence doivent être rincés plusieurs fois à l'eau distillée, puis mis à sécher, en position inversée, sans utiliser de serviette.

Après séchage, le verre doit être mis à l'abri de la poussière, de préférence suspendu par le pied ou muni de son couvercle, s'il y a lieu.

**A.3 MARQUAGE**

Si des inscriptions doivent être portées sur la zone dépolie du pied, il est recommandé de les faire au crayon ou avec une encre parfaitement inodore.

**A.4 EMPLOI ET MANUTENTION**

Il est nécessaire, avant l'emploi, de rincer le verre avec le vin à déguster, sauf dans le cas des vins effervescents pour lesquels il est seulement nécessaire d'utiliser un verre parfaitement sec.

Pour éviter l'influence de la chaleur du corps, le verre doit être pris uniquement par la jambe, et le gobelet ne doit ni être touché par les doigts, ni entrer en contact avec le nez.

Page blanche

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

[ISO 3591:1977](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/889dede0-644b-4ef9-bd1a-1e1b38012e23/iso-3591-1977>

Page blanche

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

ISO 3591:1977

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/889dede0-644b-4ef9-bd1a-1e1b38012e23/iso-3591-1977>

Page blanche

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

ISO 3591:1977

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/889dede0-644b-4ef9-bd1a-1e1b38012e23/iso-3591-1977>