

---

**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*

Première édition — 1977-06-01

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)

---

CDU 662.2/.3 : 159.933/.934 : 642.72

Réf. n° : ISO 3591-1977 (F)

**Descripteurs** : analyse sensorielle, matériel d'essai, dimension, propriété physique, verre à boire, boisson, vin.

## 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.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Éthiopie	Pologne
Allemagne	France	Portugal
Australie	Ghana	Roumanie
Autriche	Hongrie	Royaume-Uni
Bulgarie	Inde	Tchécoslovaquie
Chili	Israël	Turquie
Espagne	Pays-Bas	

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.