

UN GOÛT DE BOUCHON VENU D'AILLEURS

Des molécules d'insecticides et de traitement des bois ont été retrouvées au fond de centaines de milliers de bouteilles. C'est une pollution insidieuse qui a touché quantité de vins à Bordeaux, mais aussi ailleurs en France. S'il n'y a pas de coupables, les responsables sont connus: les tétrachlorophénols (TeCP) et tétrachloroanisols (TeCA), les seconds étant particulièrement gênants car leur présence incongrue dans du vin se double d'une altération de l'arôme, qui prend un "goût de bouchon".

Certains vins ont la chance de n'être pollués que par les chlorophénols, inodores, tandis que pour d'autres, les chlorophénols sont dégradés par les moisissures et se transforment alors en anisoles, qui donnent ce "goût de bouchon".

La contamination qui se fait par l'atmosphère ou par contact touche tous les bois neufs: charpentes, cuves, barriques, surface des sols. Le vin est contaminé par l'air pollué lors du soutirage, d'une cuve à l'autre, ou lors de la mise en bouteille.

Suivant les résultats de l'analyse sensorielle, la recherche des composés responsables peut être conduite de façon sélective avec un mauvais goût caractéristique qui permet de s'orienter d'emblée vers des molécules précises comme le goût de bouchon et le goût de moisi avec la recherche des chloroanisoles dont le 2,4,6-Trichloroanisole.

Les altérations organoleptiques sont de mieux en mieux décelées par la mise en place de techniques chromatographiques sophistiquées.

En chromatographie gazeuse, au sein des laboratoires SGS Multilab, l'utilisation systématique de la multipolarité sur colonnes capillaires et de la multidétection permettent d'abaisser les seuils d'identification de composés traceurs de mauvais goûts.

Finalement, ces conclusions permettent de cerner les responsabilités de chaque intervenant dans l'élaboration du vin expertisé.

LA RÉGLEMENTATION EN BREF

Il n'existe pas à ce jour de normes communément reconnues par la profession en ce qui concerne les niveaux acceptables de TCA dans les bouchons. Les critères sont des critères organoleptiques.

QU'EST CE QUE L'ANALYSE GC/MS?

La chromatographie en phase gazeuse (GC) permet de séparer des mélanges gazeux complexes par suite continue d'équilibres s'établissant entre une phase mobile gazeuse et une phase stationnaire. Cette méthode ne s'adresse pas seulement aux molécules se trouvant naturellement à l'état de gaz, mais à tout composé susceptible d'être volatilisé par l'élévation de la température. A partir d'un composé solide, il faudra préalablement réaliser une extraction avec le solvant approprié. Ensuite, pour maintenir les molécules à l'état gazeux sans les détruire, il faudra maintenir une température adaptée selon les composés recherchés. Le couplage à la spectrométrie de Masse (MS) permettra d'identifier l'ensemble des composés organiques gazeux selon leurs poids et leurs tailles.



Analyses du "goût de bouchon" par GC/MS au sein du Laboratoire SGS Multilab - site de Rouen

LA GARANTIE DE RÉSULTATS FIABLES

Soucieux de garantir la qualité de vos résultats, SGS Multilab dispose de la plus large palette d'accréditations Cofrac en France et de l'ensemble des agréments et reconnaissances pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses, mesures et contrôles dans les domaines de l'agriculture, l'agro-alimentaire, l'oenologie, la chimie et l'environnement.

Programme OGM Détection et quantification du maïs Bt 176 et du soja RRS dans les matrices grains, semoules et farines / **Programme 60** Analyse des aliments diététiques et de régime et analyses destinées à l'étiquetage nutritionnel des aliments / **Programme 81** Analyse des aliments pour animaux / **Programme 82** Analyse des corps gras et oléoprotéagineux / **Programme 99.1, 99.2, 99.3, 99.4** Analyse des contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux - Mycotoxines - Métaux - Résidus de pesticides - Radionucléides / **Programme 94** Essais d'évaluation de la qualité de l'air des lieux de travail - Prélèvements et analyses / **Programme 97** Essais et analyses des polluants atmosphériques à l'émission et dans l'air ambiant - Analyses / **Programme 118** Analyses physico-chimiques des sucres, produits sucrés et édulcorés, boissons sans alcool / **Programme 119** Analyses des blés tendres, farines et autres produits de mouture / **Programme 100.1, 100.2, 100.3** Analyses des eaux - Analyses physico-chimiques - Analyses micro biologiques - Paramètres biotiques / **Programme 134** Analyses des sols potentiellement contaminés / **Programme 144** Essais concernant la recherche d'amiante dans les matériaux friables et dans l'air - Prélèvements / **Programme 156** Analyses des boues et des sédiments

Nombreux agréments ministériels nationaux et internationaux, Certification ISO 9002...

La liste complète de nos accréditations et de leur portée est disponible sur simple demande.

Pour plus d'informations

Pour toutes vos demandes en analyse, inspection et contrôle
Numéro vert: 0 800 632 227 / Fax: 0 800 897 335
multilab@sgsgroupe.fr