

CONTRÔLE DE LA CONTAMINATION DES BARRIQUES NEUVES

EXCELL est le premier laboratoire à attirer l'attention des professionnels sur la présence aléatoire de certains composés totalement étrangers à la composition du bois comme les haloanisoles dans les barriques neuves. Parmi ces derniers le 2,4,6-trichloroanisole (TCA) et le 2,4,6-tribromoanisole (TBA) peuvent communiquer une odeur « moisie » comparable au « goût de bouchon moisi ».



✓ Check List®
BARRIQUES



Nouvelle approche du laboratoire EXCELL

Après une étude détaillée de nombreux cas de contamination de vins par des barriques neuves dans le monde entier, EXCELL est en mesure de proposer une technique de contrôle et de sélection préventive permettant d'isoler les barriques contaminées par des haloanisoles, notamment par le TCA. Cette technique peut être mise en œuvre préventivement à la tonnellerie ou en contrôle de réception à la cave.



La Check List Barriques mesure les contaminants susceptibles de migrer dans le vin à partir de la totalité de face interne des barriques et non pas à partir d'un échantillonnage partiel de bois qui n'est absolument pas représentatif !

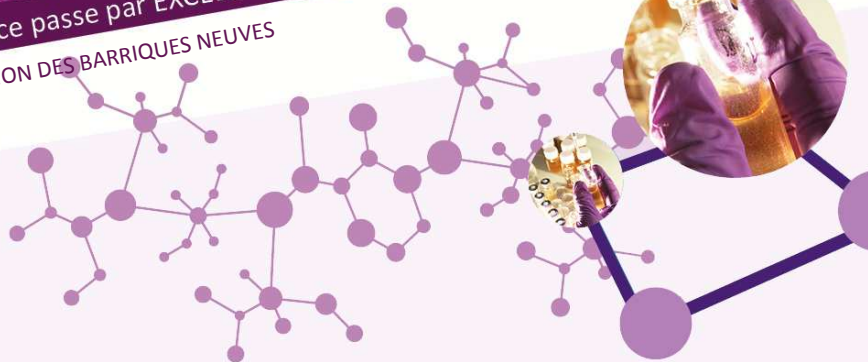
La contamination des barriques neuves par le TCA ou le TBA se révèle extrêmement aléatoire : au sein d'une même fabrication, seule une petite partie des barriques peut être contaminée à un niveau préjudiciable pour les vins.

L'expertise de nombreux cas de contamination a également montré qu'une fraction très limitée des douelles composant la coque ou les fonds des barriques en contact direct avec le vin pouvait être contaminée !

Dans ces conditions, le contrôle des barriques par prélèvement d'échantillons de bois au hasard puis mélange de différentes barriques est incapable de détecter les barriques à risque ! **Compte tenu de la faible fréquence de pollution, il est indispensable de considérer toutes les barriques ainsi que toute leur surface interne.**

EXCELL a développé une **méthode exclusive et brevetée** basée sur un dosage ultrasensible des traces de contaminants extractibles du bois susceptibles au final de représenter un niveau préjudiciable dans le vin.

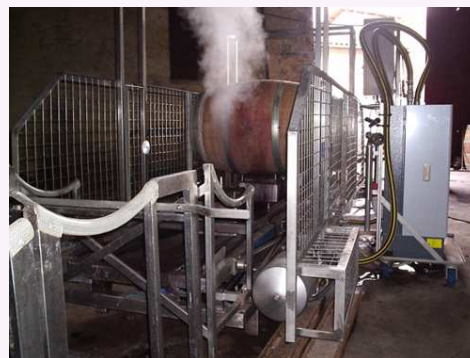




Procédure Check List Barriques chez le tonnelier

La procédure Check List Barriques peut s'inscrire sans aucune modification dans le cadre du système de contrôle traditionnel des barriques chez le tonnelier qui pourra ainsi expédier ses fûts en toute connaissance de leur qualité.

Le contrôle peut être réalisé manuellement ou encore totalement automatisé sur les conseils d'EXCELL chez le tonnelier.



Procédure Check List barriques à la cave

La procédure Check List Barriques peut également être mise en place sans difficulté à la réception des barriques neuves au chai et ce, dans le cadre d'un « cahier des Charges » développé pour la cave spécifiquement par EXCELL pour mieux fixer les relations entre utilisateur et fabricant de barriques.



Conditions

Procédure d'échantillonnage spécifique brevetée disponible auprès d'EXCELL

Interprétation des résultats par un indice de risque EXCELL breveté

Délai d'analyse : 24 h. Envoi des résultats d'analyse par e-mail.

Rev 0 (21/07/14)

Laboratoire EXCELL
Parc Innolin
10 rue du golf
33700 MERIGNAC France
Tél : (+33) 05 57 92 02 10
Fax : 05 57 92 02 15
Email : contact@labexcell.com
www.labexcell.com