



FICHE PRODUIT

Les vins BIO sont élaborés selon des critères écologiques rigoureux.

Pourquoi les bouchons ne seraient-ils pas produits d'après les mêmes critères?

Notre réponse s'appelle OrganiQork, la nouvelle gamme de bouchons naturels et de haute qualité de la Korkindustrie Trier.

OrganiQork est le bouchon que les vins de production écologique méritent. Estampés en un seul bout d'une écorce de liège soigneusement choisie. Bouilli dans de l'eau pure et filtrée. Soigneusement lavé dans un bain d'acide citrique et d'autres substances usuelles pour comestibles. Affiné avec rien d'autre qu'une couche de véritable cire d'abeille et d'huile végétale.

Le résultat est un bouchon aussi pur que possible : non blanchi, sans colorant, sans produits chimiques, sans colmatage. Et comme tous les produits de la Korkindustrie Trier totalement sans substances génétiquement modifiées.

La probabilité statistique de trouver un bouchon OrganiQork avec un seuil de TCA sensoriel pertinent est inférieur à 1%. Cette affirmation est le résultat d'examens analytiques et organoleptiques à chaque stade.

Choisissez un bouchon naturel pour votre bouteille et contribuez ainsi à la protection des forêts de chênes liège avec leur biodiversité. Un objectif commun du Naturschutzbund Deutschland(NABU) et du World Wide Fund for Nature (WWF)

À chaque expédition d'OrganiQork est jointe une fiche technique sur la traçabilité d'où ressortent l'origine du liège, l'année de récolte, toutes les étapes de fabrication au Portugal et à Trèves ainsi que toutes les caractéristiques sensorielles pertinentes.

Optez pour OrganiQork.

Un bouchon aussi pur et naturel que votre vin.





Commande

Client: Domaine XY
Code: TR 1234 OQ
Qualité: 404 OQ
Quantité: 10.000

Récolte de Liège

Origine: Alentejo
Période: Juillet 2011
Lot: 80.000 kg

Production (Portugal)

Stockage / Maturation: Jusqu'à Février 2012
Bouillage: Eau neutre sans additifs
Stabilisation: 1 semaine
Tubage: Mars 2012, avec séchage et triage immédiat
Chargement: Mai 2012

Production (Trier)

Lavage: 28.06.2012, avec eau pure et additifs comme acide citrique et soude caustique
Traitement: 31.08.2012, avec la cire d'abeille et l'huile végétale
Emballage: 03.09.2012, stérilisé avec dioxyde de soufre

Résultats de tests

Test	Valeur	Echantillon
Dimensions	44,9 mm x 24,9 mm	n = 32
Poids	3,8 g	n = 32
Humidité	5,3 %	n = 10
TCA teneur de base	<1 ng/l	n= 600
Bouchons contaminés	4 bouchons	n= 600

Exemple d'une fiche avec données.

Avec chaque livraison vous recevrez sous cette forme les données actuelles.





Le renoncement à blanchir les bouchons avec du peroxyde d'hydrogène présente-t-il des avantages?

Oui.

Le peroxyde d'hydrogène (H_2O_2) est un oxydant très fort. Il blanchit la surface du bouchon ainsi que tous les pores et les parties noircies et ligneuses, mais attaque pourtant les couches cellulaires supérieures.

Un refus de cette décoloration cosmétique ménage la structure cellulaire extérieure. L'élasticité et la perméabilité des cellules du liège sont maintenues et aident à l'efficacité du revêtement de surface. L'OrganiQork garde sa couleur naturelle

Le bouchon est-il quand même désinfecté?

Oui.

Pour le lavage de l'OrganiQork on utilise de la soude caustique (aussi utilisée comme bain pour les mauricettes) et de l'acide citrique. Les salissures et les substances phénoliques indésirables sont ainsi détachées de la surface des bouchons et des pores. Ainsi certains micro-organismes disparaissent par la présence des valeurs pH et sont évacuées par la solution. À la fin du lavage on rince avec de l'eau fraîche, jusqu'à ce que tous les restes d'acide aient disparus. En y ajoutant du dioxyde de soufre avant l'expédition, on s'assure que les bouchons seront stériles quand ils arriveront chez le vigneron.

Est-ce que l'acide citrique favorise la moisissure du liège?

Non.

L'acide citrique est dégradable par des micro-organismes en tant qu'acide organique dans une solution diluée et aqueuse. Des solutions d'acide citrique aqueuses produisent rapidement des germes.

C'est la raison pour laquelle l'acide citrique n'est dilué que juste avant le lavage des bouchons et ajouté immédiatement.

L'acide citrique sec et le citrate de sodium (produit de réaction possible entre la soude caustique et l'acide citrique pendant le lavage) sont par contre des sels stables et stockables.

De très petits restes de ces sels qui pourraient rester sur la surface du liège malgré des lavages très intenses sont donc peu problématiques.

Après le bouchage, ces traces - pour autant qu'elles soient présentes - ne pourront pas altérer un vin ou sa durée de conservation, car il y existe déjà par nature de grandes quantités d'acide citrique (jusqu'à 500mg/l d'après Würdig/Woller dans Chimie du vin, 1989)

Existe-t-il aussi une garantie sensorielle pour l'OrganiQork?

Oui.

Comme toutes les autres qualités de la Korkindustrie Trier, l'OrganiQork est assuré par le contrôle d'un important échantillon. Sa qualité sensorielle est comparable à la qualité TOP avec une dispersion un peu plus large.





21.10.2019

Bouchons en liège naturel de la Korkindustrie Trier

	Production conventionnelle	OrganiQork (OQ) / EcoQork (EQ)
Origine	différentes régions d'Espagne et du Portugal sans déclaration d'origine	une récolte; année de récolte, région forestière et quantité récoltée sont documentées
Achat	bouchons non lavés d'un groupe de fournisseurs habituels portugais	bouchons liège non lavés de fournisseurs de longue date
Lavage	léger lavage au peroxyde, renoncement à un blanchiment extrême et à une coloration pour une meilleure optique	uniquement avec de la soude caustique, de l'acide citrique et de l'eau, surface naturelle par renoncement au blanchiment
Revêtement	avec de l'huile synthétique (huile aux silicones), cire à base de pétrole (paraffine), sans chimie cosmétique (colorant, colmatage)	avec de la cire d'abeilles naturelle et de l'huile végétale
Taux TCA	TOP: < 1% (moyenne) PLUS: < 2% (moyenne)	OQ : < 1% (moyenne) EQ : < 2% (moyenne)
Phénols	< 50% en comparaison avec le bouchon liège non lavé (moyenne)	< 25% en comparaison avec le bouchon liège non lavé (moyenne)
Optique	légèrement plus clair que la couleur naturelle	couleur naturelle du bouchon de liège
Développement du vin	positif en règle générale en comparaison avec les bouchages alternatifs	très souvent plus harmonieux en comparaison aux bouchons naturels conventionnels
Documentation	fiche de données sur demande	OQ: fiche de données avec des précisions sur la commande, l'origine, le traitement et les résultats des analyses des bouchons EQ: fiche de données sur demande

