

WQS

Etude variations bouteille à bouteille

service

Améliorer la régularité de la production mise en marché

Différentes bouteilles d'un vin donné (même étiquette, même millésime, etc.) achetées dans le même point de vente et qui devraient donc être toutes identiques, peuvent présenter des différences majeures en raison de facteurs divers. A titre d'exemple, une étude que nous avons réalisée en France sur 25 lots de vins prélevés directement dans des points de ventes, révèle l'existence, pour 10 de ces lots prélevés, de différences au niveau chimique entre différentes bouteilles issues d'un même lot. Des variations d'ordre sensoriel sont également observées pour près de la moitié de ces lots « hétérogènes ». Les résultats de cette étude montrent que cette variation entre différentes bouteilles d'un même lot, bien qu'étant connue par la filière, a tendance à être sous-estimée. Dans le cadre de ces recherches, nous avons mis au point une procédure complète pour évaluer ces variations bouteille à bouteille au sein d'un même lot de vin donné. L'analyse des résultats nous permet d'identifier l'origine potentielle des variations observées et ainsi de proposer aux caves une approche technique pour assurer l'homogénéité de la production mise en marché.

LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Prélèvement de bouteilles directement en rayon ou chez le producteur
- Exécution d'analyses physico-chimiques dans notre laboratoire :
 - Mesure du SO₂ libre et total
 - Mesure de la couleur
 - Analyse des composés oxydables
 - Mesure du CO₂
 - Mesure du TPO (oxygène total en bouteille)
 - Force d'extraction
 - Analyse des composés aromatiques dérivés du bouchon (optionnelle)
- Evaluation sensorielle
- Ensemble des analyses physico-chimiques et sensorielles réalisées le même jour pour un lot donné





Applications:

- Etat des lieux de l'homogénéité des produits mis en marché
- Identification des sources de variations :
 - Variation des performances d'embouteillage entre le début et la fin du processus
 - Homogénéité de l'apport en oxygène par le bouchon
 - Variation du diamètre intérieur du goulot des bouteilles ou des normes de sertissage
 - Présence de composés aromatiques indésirables libérés par le bouchon (TCA, etc.)
- Propositions d'amélioration des procédés employés pour optimiser l'homogénéité de sa production
- Aide à la décision pour le choix des packagings
- Comparaison de la performance d'un produit par rapport à ceux de la concurrence



En bref:

Réaliser une étude Variations bouteille à bouteille permet aux producteurs de se faire une idée précise de l'homogénéité de leurs produits sur le marché et d'obtenir les clés pour l'améliorer.

Une meilleure homogénéité pour un même lot de vin constitue un véritable atout vis-à-vis des produits concurrents positionnés sur un même segment de marché, tant pour la qualité de l'image d'une marque que pour la satisfaction de la clientèle.

C'est aussi le moyen de se rendre compte du niveau de performance des packagings utilisés ou de mettre en évidence certains problèmes techniques jusqu'alors sous-estimés ou méconnus.

Une telle analyse permet ainsi d'aboutir globalement à de meilleures pratiques et à des choix de matières sèches plus performantes pour améliorer la régularité des lots de vins vendus.