

DIVISIONE: **CHIMIE-PHYSIQUE**
DIVISION:

LABORATORIO: **EMBALLAGE**
LABORATORY:

RAPPORTO DI PROVA <i>(Test Report)</i>	Pag. 1 di/of 1 pag. 3
N° 422g-FR/LCF/PKG/04	Data: 05/08/04 Date:

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL CAMPIONE:
SPECIMEN DESCRIPTION:

**Bouteilles en verre contenant du vin blanc
conditionnées par vos soins en utilisant:
bouchon expansé dénommé SIGILLO;
bouchon traditionnel en liège.**

DATI IDENTIFICATIVI DEL CLIENTE:
CLIENT:

OREMPLAST S.r.l.
Via Martiri della Libertà, n°60
48024 MASSA LOMBARDA (RA)

NORMA DI RIFERIMENTO:
REFERENCE STANDARD:

Evaluation de l'altération organoleptique gustative selon la norme UNI
10192-00 Méthode D.

DISTRIBUZIONE ESTERNA:
OUTSIDE DISTRIBUTION:

Oremplast S.r.l.
A l'attention de M. CASADEI LELLI

DISTRIBUZIONE INTERNA:
INSIDE DISTRIBUTION:

copie: Responsable Division

ENTE DI ACCREDITAMENTO:
ACCREDITATION BODY:

DONNES GENERALES

- Date de réception des échantillons: 05.06.02
- Date de début des essais : 29.08.02
- Date de fin des essais: 04.09.02
- Procédure interne normalisée: OUI
- Déviation des méthodes d'essai : NON
- Contrôle des calculs et transfert des données: OUI

IDENTIFICATION DES ECHANTILLONS EXAMINES:

**Bouteilles en verre contenant du vin blanc, conditionnées par vos soins en utilisant:
bouchon expansé dénommé SIGILLO;
bouchon traditionnel en liège**

DECLARATION:

- Les résultats des essais contenus dans le présent rapport ont été obtenus en utilisant les bouchons ayant une hauteur de 44 mm dans la mesure où leurs résultats aux tests sont moins bons que ceux ayant une hauteur de 37 mm
- Les résultats des essais contenus dans le présent rapport se réfèrent exclusivement à l'échantillon testé.
- Le présent rapport ne peut être reproduit partiellement sans l'autorisation du Responsable du Centre.

TESTS EFFECTUES:

- Examen organoleptique olfactif selon UNI 10192 méthode D.

L'examen olfactif par différenciation consiste en un examen triangulaire : il est demandé à chaque dégustateur de goûter trois échantillons dont deux sont identiques (vin blanc contenu dans les bouteilles bouchées par vos soins avec le bouchon SIGILLO) et un est différent (vin blanc contenu dans les bouteilles bouchées par vos soins avec le bouchon de liège). L'examen est réalisé selon l'option du "choix forcé" obligeant le dégustateur à donner une réponse même s'il ne perçoit pas de différences.

Conditions opérationnelles :

- tous les échantillons ont été couchés, de manière à ce qu'il y ait un contact entre le vin et le bouchon, et maintenus dans cette position pendant 30 jours;
- le vin a été goûté par les juges, après conditionnement pendant 10 heures, à 13 ± 2 °C

RESULTATS:

- Examen par différenciation


- nombre de réponses : 11
- différence significative: OUI
- seuil de signification de la différence: 5%

Sur 11 dégustateurs, 7 ont trouvé l'échantillon différent. Le test, considérant $\alpha=5\%$, est significatif.

RESP. DIV. CHIMIE PHYSIQUE

Laboratory Head

Dr. G. VESTRUCCI



RESP. CENTRE

Managing Director

Ing. Pasqualino CAU

