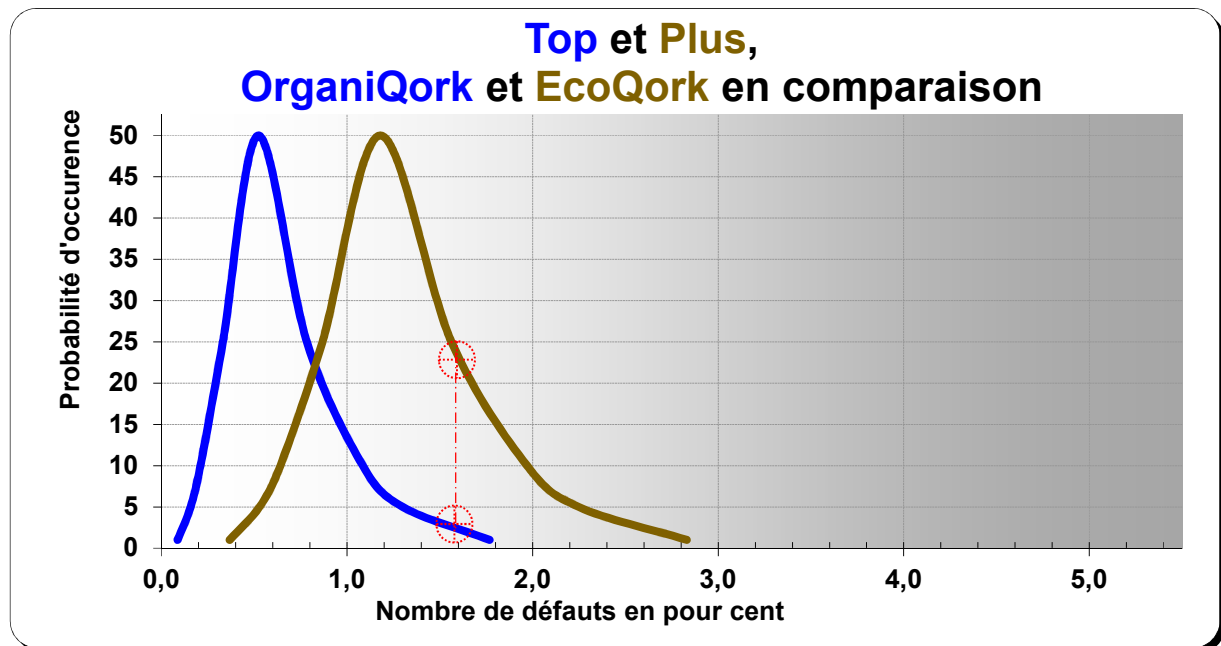


Top et Plus OrganiQork et EcoQork

La répartition dans les classes sensorielles Top et Plus pour la ligne de bouchons classique, ou OrganiQork et EcoQork pour la ligne naturelle, se fait sur la base d'examens analytiques propres, effectués sur un grand échantillon après chaque lavage. Le nombre de bouchons remarquables par échantillon est déterminant pour la classification. Un bouchon remarquable est celui qui présente une teneur en TCA qui serait perçue comme moisie dans un vin blanc sec par un dégustateur expérimenté en matière d'analyse sensorielle.

Grâce à un retour continu des résultats de nos analyses à nos fournisseurs, nous avons réussi à ce que la qualité sensorielle des lots livrés s'améliore fortement dans l'ensemble depuis le début de nos analyses en 2001.

Nous pouvons affirmer que depuis l'introduction des classes sensorielles en 2001, nous avons toujours tenu nos promesses. Nos clients nous confirment régulièrement la qualité sensorielle et la constance de nos livraisons.



Le graphique montre clairement que les classes sensorielles se chevauchent. Une qualité classée Plus ou EcoQork peut présenter une erreur de 1,6%, tout comme une qualité classée Top ou OrganiQork. La différence réside dans la probabilité d'apparition de ce défaut. Alors que la probabilité est très faible pour la classe sensorielle Top ou OrganiQork (2% seulement), le risque est d'environ 22% pour la classe sensorielle Plus ou EcoQork.

Top ou OrganiQork, la qualité supérieure éprouvée

Nous recommandons nos bouchons classiques Top et le bouchon naturel OrganiQork pour vos vins de qualité supérieure. En moyenne, l'impact négatif éventuel des tons de renfermé (2,4,6 TCA) sera nettement inférieur à 1%.

Plus ou EcoQork, une alternative avantageuse à Top ou OrganiQork

Un lot fermé avec des bouchons Plus ou EcoQork ne donnera également lieu à aucune réclamation en règle générale. La probabilité moyenne d'apparition de tons de renfermé (2,4,6 TCA) est ici inférieure à 2%.

Qu'est-ce qui nous rend si sûr?

Comme pour toute analyse d'échantillon, la sélection judicieuse de l'échantillon à partir d'un ensemble homogène est une condition décisive.

Toutefois, le recours à un échantillon ne permet de déterminer que la probabilité de survenue ou d'évitement d'un défaut.

La règle est la suivante:

- **Plus le nombre de bouchons contrôlés est élevé, plus l'information est précise.**
A Korkindustrie Trier, au moins 400, voire 800 bouchons de chaque charge de machine à laver sont contrôlés - indépendamment de la qualité optique.
- **Plus la quantité de base est homogène, plus la déclaration est précise.**
A Korkindustrie Trier, les bouchons sont prélevés dans la machine à laver après le processus de tambourinage et non dans les balles livrées - ils sont donc bien mélangés

Plus la quantité de base est petite, plus le message est précis.

A Korkindustrie Trier le prélèvement d'échantillons s'effectue sur un maximum de 50 000 bouchons de dimensions 45x24, indépendamment de la taille du lot de livraison, qui peut comprendre plus de 200 000 bouchons d'une même qualité.

Des bouchons naturels sûrs - votre exigence - notre promesse.

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller dans le choix des bouchons les mieux adaptés à vos vins.

Vous avez le choix!