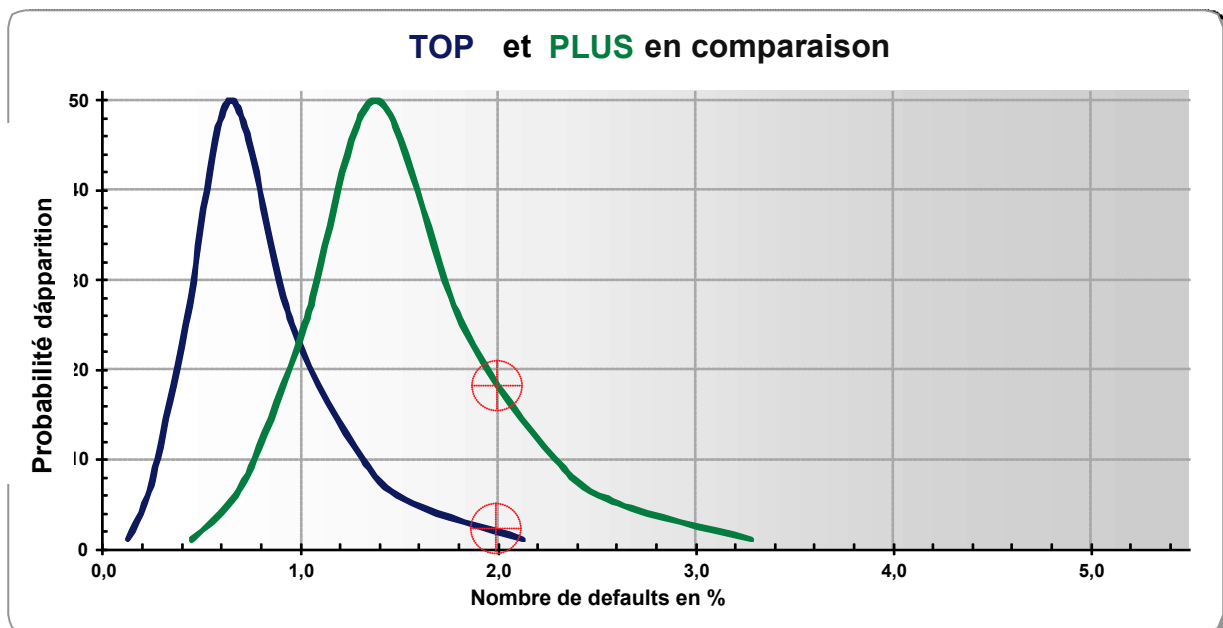


TOP et PLUS

La répartition dans les catégories sensorielles TOP et PLUS se base sur nos propres études analytiques effectuées sur un large prélèvement après chaque lavage. Ainsi, le nombre de bouchons par prélèvement présentant un seuil critique détermine la classification. On considère que le seuil critique est atteint dès qu'un dégustateur expérimenté perçoit le niveau de TCA d'un bouchon comme moisi dans un vin blanc sec.

Grâce à la retransmission permanente des résultats de nos analyses à nos fournisseurs, nous avons obtenu une amélioration notable de la qualité sensorielle des lots livrés depuis le début de nos examens en 2001.

Alors que la majorité de nos concurrents ne formulent que des déclarations générales quant à la qualité sensorielle de leurs produits sans citer des taux de défauts concrets, nous sommes à même d'affirmer que, depuis nous avons instauré nos catégories sensorielles en 2001, nous avons tenu nos engagements dans tous les cas. Nos clients ne cessent d'ailleurs de nous confirmer la qualité sensorielle et constante de nos livraisons.



Le diagramme montre clairement le chevauchement des catégories sensorielles. Une qualité PLUS peut présenter, tout comme une qualité TOP, un taux de défauts de 2%. La différence réside dans la probabilité d'apparition de ce défaut. Tandis que pour la qualité sensorielle TOP la probabilité avec seulement 2% est très minime, le risque pour la qualité sensorielle PLUS réside tout juste à 18%.



TOP : une qualité supérieure éprouvée

Nous conseillons nos bouchons TOP pour vos vins de grande qualité. Dans pas plus de 7 bouteilles sur 1000 en moyenne on constate un goût de bouchon (2,4,6-TCA) .

PLUS, une alternative à TOP plus économique

En principe, un lot de bouteilles dotées de bouchons PLUS se trouvera également exempt de toute réclamation. Le probabilité de trouver plus de deux bouteilles sur cent atteintes d'un goût de bouchon (2,4,6-TCA) est faible.

Qu'est-ce qui nous rend si sûrs ?

Comme pour chaque analyse d'échantillons, la condition préalable décisive est une sélection raisonnée de l'échantillon parmi une quantité totale homogène. Cependant, le recours à un échantillon permet seulement de déterminer avec quelle probabilité un défaut peut apparaître ou peut être évité.

Nos lignes de conduite :

- **Plus la quantité de bouchons testés est élevée, plus les résultats sont précis.**
À la Korkindustrie Trier, on teste au minimum 200 voire souvent 400 bouchons par tambour en fin de lavage – indépendamment de la qualité optique.
- **Plus la quantité de base est homogène, plus les résultats sont précis.**
À la Korkindustrie Trier, les bouchons sont directement prélevés dans le tambour en fin de lavage et non dans les ballots livrés. Ils sont donc « bien mélangés ».
- **Plus la quantité de base est petite, plus les résultats sont précis.**
À la Korkindustrie Trier, le prélèvement des échantillons est effectué dans une quantité maximale de 50.000 bouchons de 45x24 mm (60.000 pour une taille de 38x 24 mm), indépendamment de la quantité livrée, laquelle peut comprendre plus de 400 000 bouchons d'une même qualité.

Bouchons naturels fiables - votre exigence - notre promesse

Notre Service Vente reste à votre disposition pour votre choix des meilleurs bouchons pour vos vins.

Vous êtes libre de choisir !