

 Contenu archivé le 2024-05-15



# Innovation in the process of cork production for elimination of odours responsible for cork taint. from exploratory award exaw-1999-01117

## Résultats en bref

### Test d'identification du goût de bouchon

Étude de l'altération du liège naturel utilisé dans l'embouteillage du vin. Mise au point d'une technique très fiable et peu coûteuse pour détecter rapidement les matériaux altérés.



© Shutterstock

Chaque année, en Europe, le secteur viticole et l'industrie du liège connaissent des pertes de près d'un milliard d'euros, à cause de l'altération du liège. Cette altération se traduit par une odeur et un goût indésirable du vin, le «goût de bouchon». Malheureusement, ce défaut n'est généralement détecté qu'à l'ouverture de la bouteille, bien longtemps

après l'embouteillage et le vieillissement.

Le projet INNOCUOUS s'est attaqué à ce problème, dans le but de permettre au secteur du liège de protéger ses parts de marché et de promouvoir un produit naturel européen. Le consortium a conçu de nouvelles techniques, comme le contrôle de qualité en ligne à l'aide d'immunocapteurs, afin de garantir la production de bouchons en liège sans «goût de bouchon».

Le goût de bouchon tient principalement à la présence de 2,4,6-trichloroanisole (TCA) dans le vin. L'équipe du projet INNOCUOUS a mis au point une méthodologie de dosage ELISA («Enzyme-linked immunosorbent assay») pour détecter le TCA dans l'eau qui sert à ébouillanter les bouchons. Le dosage ELISA a une limite de détection de 1 à 10 parties par trillion et le test se conserve trois mois. Le temps nécessaire entre l'introduction de l'échantillon d'eau et l'obtention du résultat est de 80 minutes.

Les tests n'ont pas constaté d'interférence du trichlorophénol pour des concentrations allant jusqu'à 4 ppm. L'utilisation de cette méthode représente un coût de 0,0003 euro par bouchon pour le secteur du liège, et détecte 100% des cas d'altération.

## Découvrir d'autres articles du même domaine d'application



Une technologie affinée de traitement de surface apporte de nouvelles applications pour les métaux



Faire progresser la piste de l'hydrogène vers un approvisionnement en électricité renouvelable





## Le bois au service de l'emballage alimentaire durable



## Des solutions flexibles pour une exploitation durable de la biomasse forestière



### Informations projet

#### **INNOCUOUS**

N° de convention de subvention: QLK1-CT-2002-01678

Projet clôturé

**Date de début**  
1 Janvier 2003

**Date de fin**  
31 Decembre 2005

#### **Financé au titre de**

Specific Programme for research, technological development and demonstration on "Quality of life and management of living resources", 1998-2002

#### **Coût total**

€ 1 336 892,00

#### **Contribution de l'UE**

€ 979 662,00

#### **Coordonné par**

**UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI**



**Spain**

**Ce projet apparaît dans...**

MAGAZINE RESEARCH\*EU



Results Supplement No.  
015

**Dernière mise à jour:** 13 Avril 2009

**Permalink:** <https://cordis.europa.eu/article/id/84900-assay-for-identifying-tainted-corks/fr>

European Union, 2025