

### Le conditionnement

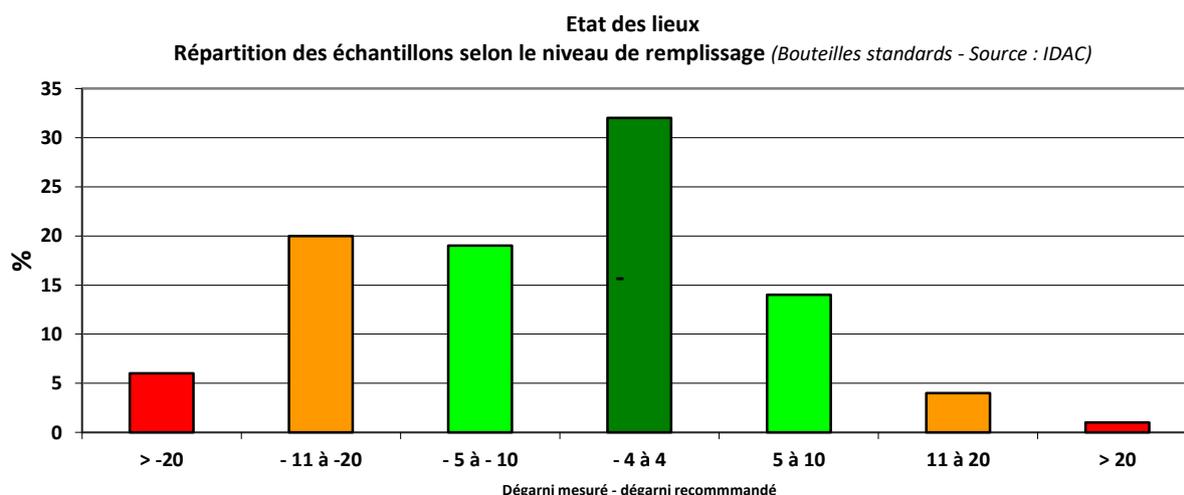
#### Veiller à respecter le niveau de remplissage recommandé des bouteilles

Dégarni recommandé pour bouteilles Pommeau standards = 78 mm.

Dégarni recommandé pour bouteilles cognaçaises = 83 mm.

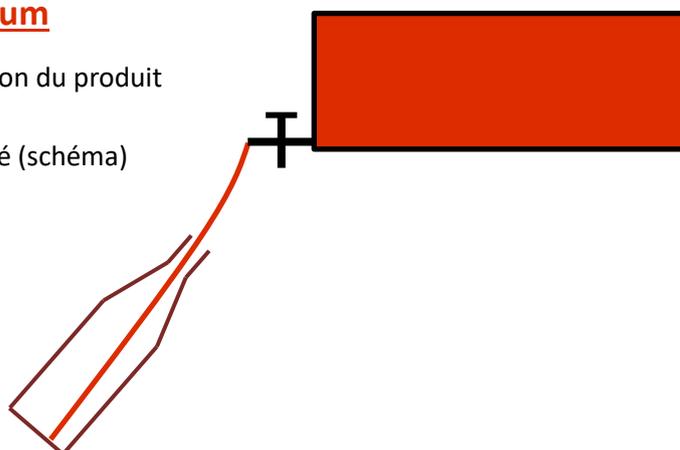
Risques liés à des bouteilles insuffisamment pleines ⇒ tromperie du client sur le volume.

Risques liés à des bouteilles trop pleines ⇒ dilatation du liquide qui entraîne la remontée du bouchon par manque d'espace. Débouchage/vidage possible si la bouteille est couchée (transport).



#### Limiter l'oxydation au maximum

- Remplir en évitant l'oxygénation du produit
- > Protocole de travail adapté (schéma)



- > Limiter la longueur des circuits de pompage.
- > Travailler par gravité.

- Utiliser un antioxydant

Apporter 0,1 à 0,2 ml de solution sulfureuse à 10 % dans le fond de la bouteille de façon à ce que le produit soit protégé dès son introduction.

Cet apport correspond à un sulfitage de 15 à 30 mg/l.

## La mise en marché

- **Examen analytique obligatoire** avant la première commercialisation.
  - > Teneur en alcool acquis.
  - > ⇨ Teneur en sucres totaux.
- Bien préciser le numéro de lot (idéalement le numéro qui sera inscrit sur l'étiquette ou la bouteille) sur la demande d'analyse de façon à ce qu'il apparaisse sur le bulletin.
- Archiver le bulletin d'analyse dans le cahier de cave (Cf. fiche n° 12).