



UNE ÉTUDE MICROBIOLOGIQUE DÉMONTRE LA CAPACITÉ PROTECTRICE DES CAPSULES ET COIFFES DE VIN TRANQUILLE ET EFFERVESCENT CONTRE LES CONTAMINATIONS BACTÉRIOLOGIQUES ET LES MOISSURES

Plus qu'un élément du packaging purement marketing une étude scientifique démontre le rôle protecteur des capsules et coiffes sur les bouteilles de vin et d'effervescent. Comme tout produit alimentaire, les bouteilles de vin dans les zones d'achats et dans les lieux de stockage doivent garantir aux consommateurs une sécurité sanitaire irréprochable. Afin de mieux comprendre la contamination bactériologique sur la bague des bouteilles de vin, un laboratoire en collaboration avec le groupe Crealis, groupe international spécialiste des solutions de surbouchage, ont réalisé une étude sur des bouteilles de vin avec et sans capsule.

La capsule et la coiffe UN BOUCLIER HYGIÉNIQUE INCONTESTABLE



La capsule et la coiffe représentent un bouclier hygiénique efficace contre la transmission de bactéries et de moisissures. C'est ce qui ressort des tests de laboratoire commandés par Crealis auprès du CSI, pôle européen de référence pour la vérification et la certification de la conformité des matériaux et des produits. Pour comparer la qualité hygiénique des bouteilles de vin avec et sans capsule et coiffe, un protocole spécifique a été appliqué.

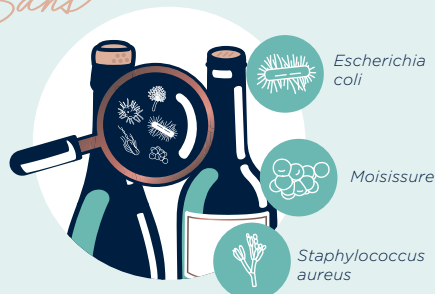
Le protocole réalisé par CSI en 2024, étudie plus précisément **le développement d'agents pathogènes** tels que *Escherichia coli*, responsable de la transmission de maladies intestinales et extra-intestinales par contact, et *Staphylococcus aureus*, cause d'infections aiguës facilement transmissibles par étternement, et **du développement de moisissures***. Pour cela, le laboratoire a immergé des bouteilles avec et sans capsule dans un environnement contaminé des bactéries mentionnées et de champignons responsables de moisissures. Puis, sur chacun des échantillons un prélèvement sur les bagues des bouteilles et sur les capsules a été réalisé pour observer le développement bactérien et des moisissures. Les résultats sont clairs : **aucune contamination bactériologique et de moisissure* ne sont présentes sur la bague d'une bouteille avec une capsule ou une coiffe**, tandis qu'une croissance intense a été enregistrée sur les bouteilles sans capsule ni coiffe, avec une présence de colonies répandue et abondante sur toute la surface échantillonnée.

Capsule et coiffe

UN GAGE DE SÉCURITÉ SANITAIRE

La capsule et la coiffe représentent **une assurance hygiénique** pour à la fois les consommateurs et les producteurs. Cette étude scientifique met en évidence l'importance de la capsule et de la coiffe dans la préservation de la qualité hygiénique de l'ouverture de la bouteille. Elles agissent comme **une barrière physique qui limite les contaminations microbiennes** similaires à celles qui peuvent être générées lors de la phase de mise en bouteille, de stockage ou de distribution, ou par le consommateur lors de l'exposition de la bouteille à la vente, que ce soit par diffusion des microbes par voie aérienne (éternuement, toux) ou par contact direct (toucher).

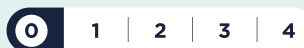
Sans



Pas de croissance visible

Croissance intense

Avec



Pas de croissance visible

Croissance intense

"Nous souhaitons étudier précisément et de façon factuelle l'apport de la capsule et de la coiffe en matière d'hygiène. Les résultats le montrent, la capsule joue un rôle avant tout fonctionnel et érige une barrière hygiénique protectrice indispensable. À cet égard, elle représente le meilleur allié tant pour le consommateur que pour le producteur, en évitant les contaminations de la mise en bouteille jusqu'à la consommation. Il n'est pas étonnant que des dénominations telles que le Champagne et le Prosecco aient décidé de la rendre obligatoire après la directive de l'UE qui rendait facultative la protection pour les vins effervescents." commente Michele Moglia, PDG du groupe international Crealis.

À PROPOS DE CREALIS

CREALIS est le groupe leader des solutions de bouchage et surbouchage pour les marchés des vins tranquilles et effervescents, les spiritueux, les bières, l'huile d'olive et les vinaigres. Le groupe s'appuie sur la solide réputation et l'expertise de 8 marques renommées : SPARFLEX, LE MUSELET VALENTIN, ENOPLASTIC, RIVERCAP, MAVERICK, PE.DI, SUPERCAP et CORCHOMEX, apportant leur savoir-faire unique. Le groupe compte 17 sites de production : 4 en France, 3 en Italie, 1 au Portugal, 2 en Espagne, 2 aux États-Unis, 1 en Australie, 1 en Nouvelle-Zélande et 1 au Mexique. Le groupe commercialise dans plus de 70 pays dans le monde.

À PROPOS DE CSI

CSI S.p.A., société du Groupe IMQ, est un Centre de Certification et d'Analyse de Conformité, actif sur un marché très diversifié et opérant dans des secteurs à barrière d'entrée élevée en raison du savoir-faire et des investissements requis, tels que les secteurs de l'alimentation, de l'emballage, de la construction et de l'automobile.

www.csi-spa.com - info@csi-spa.com

www.crealisgroup.com

CONTACTS PRESSE

Agence SOWINE

Loïc Verneyre - loic@sowine.com - 06 71 61 90 23

Christopher Renvoisé - christopher@sowine.com - 06 64 11 87 56

CREALIS

ISABELLE GUARD

Directrice Marketing Groupe

Isabelle.guard@crealisgroup.com