



## LE BIPEA ENRICHIT SA GAMME D'ESSAIS INTERLABORATOIRES AVEC UN NOUVEAU PROGRAMME DANS LE DOMAINE DES VINS

### HALOANISOLES ET HALOPHENOLS DANS DU MACERAT DE BOUCHONS EN LIÈGE

**Décembre 2022,**

Le BIPEA lance un nouvel essai interlaboratoires d'aptitude (EILA 112) qui permettra aux laboratoires d'essais et de production de vins, d'évaluer leur performance analytique par l'analyse d'un échantillon de macérat de bouchons en liège dopé en haloanisoles et halophénols.

Pour cet essai et suivant leurs méthodes habituelles, les laboratoires recevront un échantillon de 200 ml et analyseront les paramètres suivants : 2,4,6-trichloroanisole (TCA), 2,4,6-trichlorophénol (TCP), 2,3,4,6-tétrachloroanisole (TeCA), 2,3,4,6-tétrachlorophénol (TeCP), 2,4,6-tribromoanisole (TBA), 2,4,6-tribromophénol (TBP), Pentachloroanisole (PCA), Pentachlorophénol (PCP).

Pour en savoir plus sur le programme « **EILA 112 – Haloanisoles et halophénols dans du macérat de bouchons en liège** », ainsi que sur la gamme complète des essais interlaboratoires, vous pouvez joindre le BIPEA :

BIPEA France  
+33 1 40 05 26 30  
[www.bipea.org](http://www.bipea.org)  
[press@bipea.org](mailto:press@bipea.org)

*Le Bipea est un organisateur européen d'essais interlaboratoires et fournisseur de matériaux de référence externes. Présent dans près de 130 pays, nos services couvrent les domaines de l'Agroalimentaire, des Céréales, de l'Environnement et des Cosmétiques. Le BIPEA est accrédité ISO 17043 (accréditation 1-1495 portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) et certifié ISO 9001. Vous pouvez consulter notre site pour plus d'information : [www.bipea.org](http://www.bipea.org)*