

**Détermination du temps de chute :
recommandations pour assurer une bonne précision**

La détermination du temps de chute peut être sujette à des variations assez importantes si les différentes étapes du test ne sont pas exécutées avec la plus grande précision.

Pour éviter toute source d'erreur on veillera à respecter en particulier les points suivants :

- Utiliser des appareils correctement entretenus. Contrôler en particulier l'usure de la grille et de la courroie d'entraînement du moulin à marteaux du temps de chute.
- Choisir du personnel consciencieux et bien formé pour effectuer le test.
- Respecter scrupuleusement les directives et le manuel opératoire mis à disposition par le fournisseur de l'appareil, respectivement le standard ICC n° 107.
- Eau distillée en suffisance dans le bain-marie → ne jamais utiliser de l'eau courante ! Vérifier aussi le bon fonctionnement du système de refroidissement.
- Doseur d'eau distillée correctement réglé (25 ml / 22°C).
- Prélever un échantillon représentatif conformément aux bonnes pratiques. Utiliser idéalement un échantillonneur automatique. Si un tel équipement n'est pas disponible, prélever l'échantillon soit à la main à la sortie de la conduite de chargement, au centre du flux de céréales et à intervalles réguliers, soit à la sonde en l'enfoncement verticalement dans 8 à 10 endroits différents.
- Echantillon propre sans balle, sans débris et sans graines de mauvaises herbes. En cas de marchandise provenant directement de la moissonneuse - batteuse, passer préalablement l'échantillon au trieur de laboratoire.
- Moudre lentement au moins 300 g de céréales. En fin de mouture, laisser tourner le moulin à vide durant environ 30 secondes.
- Mesure précise de la teneur en eau afin de déterminer la quantité de farine nécessaire.
- Moulin du temps de chute (y. c. tuyau, récipient métallique et sac) et tube viscométrique (éprouvette) exempts de reste de farine.
- Mesure précise de la farine à verser dans le tube viscométrique en fonction de la teneur en humidité.
- Une fois la mouture et l'eau distillée mélangées, agiter assez vigoureusement et 20 à 30 fois le tube viscométrique.
- Repousser les restes de farine / substrat au fond du tube viscométrique avec l'agitateur.
- Pas de laps de temps trop long jusqu'à l'introduction dans le bain-marie du tube viscométrique contenant l'agitateur (maximum 30 secondes avec l'avoir agité).

Berne, le 09.03.2011