VINTAGE CORK by

MICROCORK

Bouchons techniques pour vins tranquilles

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Bouchon pour vins tranquilles (boisson alcoolique avec degré alcoolique < 20% (v/v) et pH inférieur à 4,5) destinés à l'alimentation humaine pour des durées allant de quelques semaines à 36 mois, dans des conditions de température de stockage n'excédant pas 40°C.

MATIÈRE: Les bouchons Microcork et Microcork Premium sont des bouchons techniques entièrement constitués de granulés de liège de taille allant de 1 à 2 mm, traités par un procédé qui améliore leur neutralité organoleptique.

TYPE: Bouchon cylindrique moulé.

CATÉGORIE VISUELLE: Selon échantillons d'agréage validés avec le client.

DIMENSIONS: L 38,0 à 47,0 mm D 24,0 mm

CODE DE TRAÇABILITÉ:
Par défaut
a ss n ACi
a: dernier chiffre de l'année / ss: numéro de semaine de traitement de surface / n: numéro d'ordre dans la semaine (à partir de 2 si nécessaire)/ ACi: contremarque ACIn

MARQUAGE: Marquage du corps à l'encre et des têtes au feu.

TRAITEMENT DE SURFACE: A base de silicone aptes au contact alimentaire.

EMBALLAGE: Sac hermétique avec introduction de SO_2 (2,0 ± 1,0g de SO_2 gazeux / 1.000 bouchons à la fermeture de la poche).

CONDITIONNEMENT:
Carton de 6.000 bouchons en sac de 1.000 pour les 38.
Carton de 5.000 bouchons en sac de 1.000 pour les 44 et 47.
Palette 100x120x180.
Palette perdue bois traité HT
Ou
Palette perdue plastique (sur demande avec coût supplémentaire à la charge du client).

DLUO AVANT BOUCHAGE DANS EMBALLAGE D'ORIGINE: 6 mois

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET MÉTHODE DE CONTRÔLES

Caractéristiques	Méthode	Échantillons	Valeurs de référence
Humidité (%)	ISO 9727-3	20	6,0 ± 2,0
Longueur (mm)	ISO 9727-1	32	Nominal ± 0,5
Diamètre (mm)	ISO 9727-1	32	24,0 ± 0,4
Masse Volumique Apparente (Kg/m³)	ISO 9727-2	32	280 ± 40
Capillarité (mm)	NF B 57-100	4 bouchons finis traités prêts à l'emploi	≤ 1,0
Taux de poussières (mg/bouchon)	ISO 9727-7	4	≤ 1,5
Taux de retour dimensionnel après compression en %	ISO 9727-4	5	> 90 (minimum)
Péroxydes résiduels (mg/bouchon)	ISO 21128	1 x 4	≤ 0,1
Étanchéité aux liquides en bars (pression relative)	ISO 9727-6	6	> 0,9 (minimum)
Force extraction (daN) - mesure faite avec une bouteille bague NF EN12726.	ISO 9727-5	5	15 à 35 pour les 38 et 44 15 à 40 pour les 47
2, 4, 6 - TCA relargable (ng/L)	ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 selon taille du lot	≤ 1,0 pour Microcork ≤ 0,5 pour Microcork Premium

CONDITIONS DE STOCKAGE ET CONSEILS D'UTILISATION

Durée de vie du bouchon après bouchage entre 3 et 36 mois, selon catégorie visuelle sous respect de bonnes conditions:

• de stockage

Les bouchons seront conservés dans leur emballage d'origine et dans le respect de bonnes conditions de stockage:
- stockage au-dessus du sol;
- local propre, sain, aéré et sans odeur;
- température du local de stockage comprise entre 15 et 25°C et en évitant les variations brutales de température;
- humidité relative comprise entre 40 et 65%;
- les bouchons doivent être tenus à l'écart de tous produits chimiques, pesticides, fongicides, produits phytosanitaires, produits sanitaires à base de chlore et surfaces de bois ou matériaux traités (tout particulièrement avec des halophénols).

Avant embouteillage, un stockage préalable pendant 48 heures, à une température moyenne de 20°C, permet aux bouchons de se trouver dans des conditions optimales pour leur utilisation.
Les premiers bouchons achetés seront les premiers utilisés (FIFO).
Tout sac ouvert sera utilisé immédiatement et intégralement.

• de bouchage

Bouchon pour vin tranquille sur des bouteilles équipées d'une bague CETIE (NF EN 12726).
Au-delà de la qualité des fournitures, le succès de l'opération de bouchage dépend également des conditions dans lesquelles cette opération s'est effectuée et en particulier des éléments suivants:
- du bon état et du bon réglage du matériel;
- de la formation du personnel en charge des vérifications, des réglages et de la réalisation de l'opération;
- des contrôles du bouchage à effectuer impérativement au début de l'opération de bouchage et en cours d'opération à intervalles réguliers. Les résultats de ces contrôles doivent être documentés et archivés;
- du rinçage et égouttage des bouteilles avant remplissage;
- de la correction du niveau de vin en fonction de la température;
- du diamètre de compression des mors entre 15,5 +0,5/-0. Optimum 15,8 mm;
- du diamètre de la broche d'enfoncement à 14 ±0,5 mm;
- les sellettes doivent être planes et dans un état de propreté tel que le glissement de la bouteille et son positionnement soient assurés;
- les embouchoirs et les cônes de centrage ne doivent pas avoir de rayures ni d'ébréchures ni d'ovalisation;
- faire le vide au bouchage. La mesure de la pression dans la chambre de dégarni des bouteilles doit se situer entre -0.3 et 0 bar après 3 minutes de bouchage;
- attendre 3 minutes minimum avant de coucher la bouteille que le bouchon ait le temps d'exercer une pression suffisante sur le verre.

• de transport des bouteilles

- Respecter une température stable dans un milieu sain et sans odeur.

D'après CETIE Les Guides de l'Embouteillage – Guide n° 1 – Edition 2007

ALL CLOSURES IN, S.A.

UI - Zona Industrial do Casalinho
Rua n.º 1, 657, 4535-155 Lourosa
Sta. M.ª da Feira, Portugal
T. +351 227 661 250
geral@allclosuresin.com
www.allclosuresin.com

VINTAGE CORK by ACIn

Arche de la Vaunage
1 Rue des Rolliers
30820 CAVEIRAC France
T. +33 6 65 74 60 64 (Administration des Ventes)
contact@vintagecorks.fr

VINTAGE CORK by ACi

Imprimé sur papier certifié FSC. Impressa em papel certificado pela FSC. Impreso en papel certificado FSC. Printed on FSC-certified paper.
200310 FT. MICROCORK. V2 Fr