

POPTech

Bouchons de liège microaggloméré pour vins effervescents



FICHE TECHNIQUE

PRODUIT: Bouchon pour vins effervescents (boisson alcoolique avec degré alcoolique < 20% (v/v) et un pH inférieur à 4,5).

MATIÈRE: Bouchon microaggloméré de liège entièrement constitué de granulés de liège de taille allant de 0,5 à 2 mm.

TYPE: Bouchon technique obtenu par moulage individuel.

CATÉGORIE VISUELLE: Selon échantillons d'agrément.

DIMENSIONS: L 48 mm D 30,5 mm

CHANFREIN: 4,5 mm avec un angle de 45°

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 au feu.

TRAITEMENT DE SURFACE: Silicone apte au contact alimentaire et ayant reçu une évaluation positive CESPROP.

EMBALLAGE: Sac hermétique avec introduction de SO₂ (1,0 ± 0,5 g de SO₂ gazeux / 500 bouchons à la fermeture de la poche) ou sac microporé (sans SO₂) sur demande client.

CONDITIONNEMENT:

Carton de 3.000 bouchons (6 x 500 pcs). 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 maximum

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET MÉTHODE DE CONTRÔLES

Caractéristiques	Méthode	Échantillons	Valeurs de référence
Masse (g)	ISO 9727-2	32	9,6 ± 0,6
Masse Volumique (Kg/m ³)	ISO 9727-2	32	265 ± 15
Longueur (mm)	ISO 9727-1	32	48,0 ± 0,5
Diamètre (mm)	ISO 9727-1	32	30,5 ± 0,3
Humidité (%)	ISO 9727-3	20	6,0 ± 2,0
Chanfrein	Méthode interne	32	4,5 ± 0,5
2, 4, 6 - TCA relargable (ng/L)	ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 selon taille du lot	≤ 0,5
Taux de poussières (mg/bouchon)	Méthode interne d'après ISO 9727-7	2 x 4	≤ 1,0
Couple rotation / extraction (Newton-mètre N.m)	Méthode interne Basée sur articles de Le Vigneron Champenois Février 2016 et juillet 2016 sur bouteilles vides et à température ambiante.	10 x 1	1,7 ± 0,2

CONDITIONS DE STOCKAGE ET CONSEILS D'UTILISATION

La durée de vie du bouchon après bouchage dépend du 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 effervescent sur des bouteilles équipées d'une bague CETIE (NF H 35-029).

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;
- contrôle du diamètre de compression des mors: la cote correcte est de 15±0,5 pour les bagues 29;
- pour l'embouchoir, vérifier le diamètre de guidage de la bague verre, l'adéquation du profil interne avec la bague et la bouteille verre, l'état de surface interne et le réglage du diamètre de centrage en position fermée, ainsi que le serrage de ses vis en fixation;
- après mise en œuvre des premiers bouchages, déboucher une à deux bouteilles correspondant à chaque tête de bouchage et contrôler l'absence sur les bouchons:
 - de pincements;
 - de marques;
 - d'éraflures ou meurtrissures.

En cas d'incidents, reconstruire les mors et leur état d'usure ainsi que le positionnement de la bouteille.

- cadence des machines. Respecter les recommandations des constructeurs;

- pénétration du bouchon. Celle-ci varie en fonction du diamètre de serrage et du diamètre du col de la bouteille. La profondeur de pénétration sera comprise entre min. 22 mm, max. 26 mm (Bague 29).

Si profondeur < 22 mm: risque de couleuses, débouchage trop rapide.

Si profondeur > 26 mm: difficulté de débouchage.

• 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° 3 – Edition 1994

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

