

INOC

*Bouchons naturels colmatés
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, (selon le choix visuel) dans des conditions de température de stockage n'excédant pas 40° C.

MATIÈRE: Bouchon en liège naturel colmaté par une opération complémentaire consistant à boucher les lenticelles avec de la poudre de liège et un liant.

TYPE: Bouchon cylindrique monopiece.

CATÉGORIE VISUELLE: Selon échantillons d'agrégage validés avec le client et prenant en compte l'évaluation des anomalies des bouchons naturels (colmatés) de la FFL du 30-01-2025

DIMENSIONS: L 45,0 à 49,0 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 millésimes sur têtes au feu.

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

EMBALLAGE: Sac hermétique avec introduction de SO₂ (2,0 ± 1,0g de SO₂ gazeux / 1.000 bouchons à la fermeture de la poche).

CONDITIONNEMENT:

Carton de 5.000 bouchons en sac de 1.000 pour les 45 et les 49.

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 ± 0,7
Diamètre (mm)	ISO 9727-1	32	24,0 ± 0,4
Ovalisation (mm)	ISO 9727-1	32	≤ 0,7
Capillarité (mm)	NF B 57-100	4 bouchons finis traités prêts à l'emploi	≤ 1,0
Qualité visuelle • Défauts fonctionnels • Défauts non fonctionnels	ISO 16419	80	Tableau défauts NQA (niveau de qualité acceptable) La valeur de référence dépend du type de gamme: • Gamme standard • Entrée de gamme
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 40 pour les 45 15 à 45 pour les 49
2, 4, 6 - TCA relargable (ng/L)	ISO 20752	1 x 10 ou 2 x 10 selon taille du lot	Jusqu'à 4° ≤ 2,5 5° et 6° ≤ 3,5

CONDITIONS DE STOCKAGE ET CONSEILS D'UTILISATION

Durée de vie du bouchon après bouchage entre 6 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 méthodes FEFO/ FIFO sont appliquées pour chaque type de bouchon.

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 $15,5 \pm 0,5$ mm;
- du diamètre de la broche d'enfoncement à $14 \pm 0,5$ 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 -0.1 et 0,1 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 2025

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



VINTAGE CORK by

