

# SPARK TOP ONE™

LE BOUCHON 1 RONDELLE :  
UNE ALTERNATIVE FIABLE ET ÉCONOMIQUE  
POUR VOS VINS EFFERVESCENTS



**AMORIM**  
Le Choix Naturel

# SPARK TOP ONE

Ce bouchon pour vin effervescent est issu du savoir-faire du groupe Amorim.

C'est un produit naturel alliant les meilleures matières premières et la technologie de nos sites industriels.

Ce bouchon avec une seule rondelle est une alternative fiable et économique pour le bouchage des vins effervescents.

## PROCESSUS

Matière première	Corps en liège aggloméré avec une rondelle de liège naturel à l'extrémité.
Fabrication du corps aggloméré	Moulage individuel.
Désinfection des rondelles	Procédé d'extraction par vapeur des composés volatils dont 2,4,6 TCA.
Marquage	Feu, mentions et traçabilité suivant commande.
Traitement de surface	Paraffine et élastomère de silicone (suivant spécifications client).
Conditionnement	Sacs de 500, 1.000, 2.500 bouchons en cartons de 2.500 ou 3.000 bouchons, sur palette bois traitée H.T. ou palette plastique filmée de 30 à 36.000 bouchons.
Garantie	Le produit final est soumis à une série de contrôles validant sa conformité, tant sur les aspects dimensionnels (longueur, diamètre, épaisseur des rondelles), que sur les aspects physiques (taux d'humidité, forces d'insertion, angle de torsion). Des essais sensoriels, organoleptiques et micro-biologiques sur l'ensemble des phases du process sont effectués afin de garantir un produit de la plus haute qualité.

## FIABILITÉ

Désinfection des planches par procédé de bouillage CONVEX d'extraction dynamique des composés volatils dont 2,4,6 TCA + procédé de vaporisation + procédé INOS III de désinfection des rondelles.

## PERFORMANCE

Excellent comportement mécanique et grande facilité de bouchage.

## DURÉE DE VIE

Utiliser les bouchons dans un délai recommandé de 4 mois et de 6 mois maximum dans des conditions de stockage maîtrisées et adaptées.

## SPÉCIFICATIONS

Dimensionnels :	48 x 30 mm 47 x 29 mm (Dimensions variables en fonction de la qualité visuelle et des caractéristiques de la verrerie)
Longueur	1 ± 0,5 mm NQA 2.5
Granulométrie	3/7 mm
Chanfrein	3,5 x 3,5 mm et 45°
Humidité	4% - 9% NQA 4.0
Poids spécifique	265 ± 30 Kg/m <sup>3</sup> NQA 2.5
Moment de torsion	≥ 35 daN.cm NQA 4.0
Angle de torsion	≥ 35° NQA 4.0
Épaisseur rondelle	> 4,5 mm NQA 2.5
Étanchéité	≤ 6 bar NQA 1.5
Teneur en poussière	≤ 2 mg/r
2,4,6 TCA	≤ 2 ng/l en moyenne

## STOCKAGE

Local aéré, sain, dépourvu de tous produits et odeurs susceptibles d'imprégner les bouchons (aérocontamination).  
Température stable de 15 à 25°C. Hygrométrie stable de 50 à 65%.  
Stockage sans contact direct avec le sol, à l'abri de la lumière, sans exposition au soleil ou derrière une vitre.

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

24 à 48 h avant le bouchage, amener les bouchons à une T° de 20°C et une humidité de 4 à 9%.  
L'humidification des bouchons par trempage est à proscrire. Le bouchage à sec est recommandé.  
Utiliser des flacons dont les bagues répondent aux normes réglementaires applicables.  
Le col des flacons doit être parfaitement sec lors de l'enfoncement du bouchon.  
Réglage cible de la profondeur de bouchage : de 22 à 26 mm. Réglage cible des mors de serrage : de 15,5 à 15,7 mm.  
Contrôler régulièrement les paramètres de serrage et l'état des mors de la boucheuse afin d'éviter toute détérioration des bouchons (plis, coupures, ébréchures, ...).  
Respecter une durée de 3 minutes minimum après bouchage avant de coucher les flacons.  
Stockage après bouchage : les flacons peuvent être stockés verticalement sans aucune contre-indication.

## CERTIFICATIONS

Les produits entrant dans la fabrication de nos bouchons sont conformes à la réglementation européenne et F.D.A. relative aux produits destinés au contact alimentaire et sont agréés par la Commission d'évaluation de la sécurité des produits de l'I.N.R.A. L'ensemble de nos produits et de notre organisation de production sont en parfaite conformité avec les exigences des réglementations et législations européennes, de la F.D.A., des référentiels SYSTECODE et HACCP et bénéficient des agréments de la Commission CES PROP (INRA/CIVC).