

# BOUCHON AGGLOMÉRÉ

Le Bouchon Aggloméré est idéal  
pour les vins de consommation  
rapide.

Il représente une alliance imbattable  
de prix et de bonne performance.

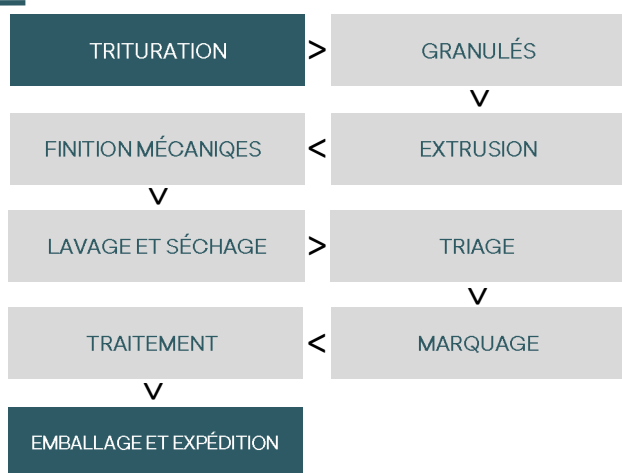
# AMORIM CORK



## SPECIFICATIONS BOUCHON AGGLOMÉRÉ

PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES	SPÉCIFICATIONS
PHYSIQUES & MÉCANIQUES	DIMENSIONS (LONGUEUR X DIAMÈTRE)	38 X 23 mm 44 X 23 mm
	LONGUEUR	l +/- 1 mm
	DIAMÈTRE	d +/- 0,4 mm
	OVALISATION	≤ 0,3 mm
	HUMIDITÉ	4 % - 8 %
	MASSE VOLUMIQUE	250 - 330 kg / m <sup>3</sup>
	FORCE D'EXTRACTION	15 - 35 daN
	REPRISE DIMENSIONNELLE	Immédiate ≥ 85 % ; après 3 min ≥ 90 %
	CAPILLARITÉ	Remontée sur roule ≤ 1 mm
	ÉTANCHÉITÉ AUX LIQUIDES	≥ 1,5 bars
CHIMIQUES	TENEUR EN POUSSIÈRE	≤ 3 mg / bouchon
	DURÉE DE VIE APRÈS BOUCHAGE	6 mois
	TGA (SELON NORME ISO 20752)	≤ 4 ng / L
VISUELLES	TENEURS EN PEROXYDES	≤ 0,1 mg / bouchon
	MARQUAGE	ENCRE / FEU

## DIAGRAMME DE PRODUCTION



## NORMES ALIMENTAIRES

Tous les produits Amorim France SAS. respectent la réglementation et la législation existantes (Européenne et FDA — Food and Drug Administration) relatives aux produits pour contact alimentaire.

## CERTIFICATIONS



## RECOMMANDATIONS À L'UTILISATEUR

### SÉLECTION ET STOCKAGE DES BOUCHONS

AMORIM peut préconiser un diamètre de bouchon en étudiant le profil interne du col de votre bouteille, les caractéristiques et conditions de stockage de votre vin. Commandez vos bouchons pour une utilisation immédiate ou à court terme. Le délai d'utilisation ne doit pas excéder 6 mois après la date de fabrication. Stockez-les dans leurs emballages d'origine, dans un local ventilé, avec une température contrôlée entre 15° et 25°C et une humidité de 40% à 65%. Ne laissez pas les cartons et/ou sacs ouverts avec les bouchons restants.

### CONDITIONS DE BOUCHAGE

Assurez-vous que les éventuelles poussières sont éliminées avant le bouchage. Utilisez des bouteilles avec une bague CETIE (norme H35-100). Le diamètre de compression du liège doit être compris entre 15,5 et 16 mm. Cette compression doit se faire sans à coup. L'introduction du bouchon doit se faire le plus rapidement possible. Pour des goulots standards, le bouchon doit être introduit jusqu'à ± 0,5 mm de l'extrémité du goulot. Minimisez l'humidité à l'intérieur du goulot. L'espace entre le bouchon et le vin devra être d'au moins 15 mm à une température de 20°C. Ne laissez pas les bouchons dans le convoyeur afin d'éviter la poussière. Utilisez toujours des bouchons avec un traitement de surface adapté à vos mises. Une mise en bouteille sous vide empêchera les pressions internes.

### MAINTENANCE DE L'ÉQUIPEMENT

Maintenir les mors de la boucheuse en bon état et sans indice d'usure. Assurez-vous de l'alignement correct du plongeur et de l'anneau de localisation. Nettoyez régulièrement toutes les surfaces en contact avec le liège avec des produits sans chlore. Assurez-vous que l'équipement est ajusté au bouchon et à la bouteille utilisée.

### STOCKAGE ET TRANSPORT DU VIN

Après l'embouteillage, maintenir les bouteilles à la verticale durant un minimum de 3 minutes. Les conditions de stockage idéales sont de 12-18°C à 50-70% d'humidité. Maintenir la cave exempte d'insectes. Le stockage ne peut pas être effectué dans des locaux où il y a de l'exposition au soleil, un environnement chauffé et un contact direct avec le sol.

# AMORIM CORK

Version du 29/10/2020

Merci de demander la dernière mise à jour de cette fiche, Amorim & Irmãos se réservant le droit de mettre en oeuvre sans préavis des modifications sur le produit.