

BOUCHON TWIN TOP®

Un bouchon technique idéal pour la conservation des arômes.

Le Bouchon Twin Top® est un bouchon technique idéal pour vins fruités, il est conseillé pour des vins de garde moyenne à faible.

Constitué d'un disque en liège naturel sur chaque extrémité et d'un corps aggloméré, il peut être utilisé sur les mêmes chaînes d'embouteillage que celles des bouchons naturels.

Ce bouchon est disponible en version FSC® mixte.

**Avec TwinTop
comme avec un
bouchon en liège
traditionnel, votre
vin est au contact de
liège 100 % naturel**

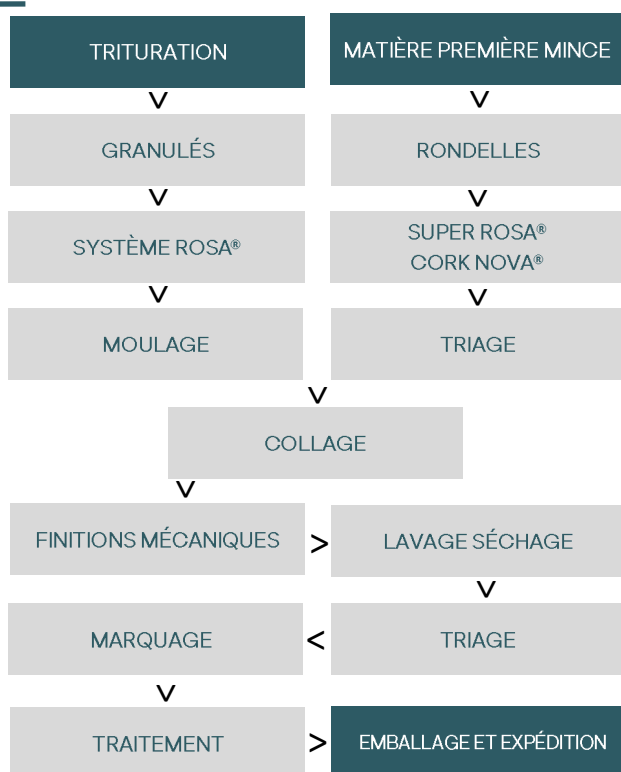


AMORIM CORK

SPECIFICATIONS BOUCHON TWIN TOP®

PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES	SPÉCIFICATIONS
PHYSIQUES & MÉCANIQUES	DIMENSIONS (LONGUEUR X DIAMÈTRE)	39 X 23,5 mm 44 X 23,5 mm
	LONGUEUR	l +/- 1 mm
	DIAMÈTRE	d +/- 0,4 mm
	OVALISATION	≤ 0,3 mm
	HUMIDITÉ	4% - 8%
	MASSE VOLUMIQUE	250 - 330 kg/m ³
	FORCE D'EXTRACTION	15 - 35 daN
	CAPILLARITÉ	Remontée sur roule ≤ 1 mm
	ÉTANCHÉITÉ AUX LIQUIDES	≥ 1,5 bars
	TENEUR EN POUSSIÈRE	≤ 2 mg / bouchon
CHIMIQUES	DURÉE DE VIE APRÈS BOUCHAGE (à titre indicatif)	A : 6 ans B : 4 ans C : 2 ans
	TCA (SELON NORME ISO 20752)	≤ 1,5 ng / L
	TENEURS EN PÉROXYDES	≤ 0,1 mg / bouchon
VISUELLES	QUALITÉS VISUELLES	A - B - C
	MARQUAGE	ENCRE / FEU
OTR (Oxygen Transfer Rate)	6 mois 12 mois Par an après la 1 ^{ère} année	1,54 mg O ₂ / bouchon 1,68 mg O ₂ / bouchon 0,05 mg O ₂ / bouchon

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.