

BOUCHON TWINTOP EVOLUTION®

TwinTop Evo® est doté de 2 rondelles en liège naturel de qualité à ses deux extrémités et d'un corps en liège micro aggloméré.

Le corps en liège micro-aggloméré moulé individuellement garantit une excellente homogénéité et une parfaite résistance physique et mécanique.

Pour produire cet élégant bouchon technique, les procédures de contrôle qualité sont strictes et innovantes, avec notamment le traitement ROSA®, breveté Amorim.

Ces caractéristiques uniques permettent de fournir un bouchon très performant assurant un niveau exceptionnel de neutralité sensorielle.

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



**2 disques de liège naturel
+ 1 corps micro-aggloméré
= PLUS DE SÉCURITÉ**



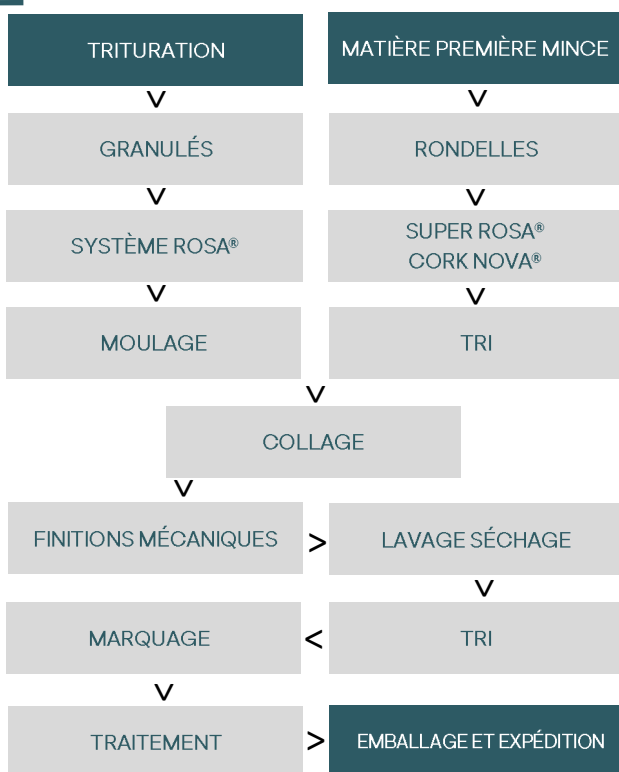
Bouchon à empreinte carbone négative

TWINTOP EVOLUTION génère une rétention de 297 g de CO₂ par bouchon

SPÉCIFICATIONS BOUCHON TWIN TOP EVOLUTION®

PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES	SPÉCIFICATIONS
	DIMENSIONS (LONGUEUR X DIAMÈTRE)	44 X 24 mm 49 X 24 mm
	LONGUEUR	l +/- 1mm
	DIAMÈTRE	d +/- 0,4 mm
	OVALISATION	≤ 0,3mm
PHYSIQUES	HUMIDITÉ	4 % - 8 %
&	MASSE VOLUMIQUE	250 - 330 kg / m ³
MÉCANIQUES	FORCE D'EXTRACTION	15 - 35 daN
	CAPILLARITÉ	Remontée sur roule ≤ 1mm
	ÉTANCHÉITÉ AUX LIQUIDES	1,5 bars
	TENEUR EN POUSSIÈRE	≤ 2 mg / bouchon
	DURÉE DE VIE APRÈS BOUCHAGE (à titre indicatif)	8 ans
CHIMIQUES	TCA (SELON NORME ISO 20752)	≤ 0,5 ng / L
	TENEURS EN PÉROXYDES	≤ 0,1 mg / bouchon
VISUELLES	MARQUAGE	ENCRE / FEU
OTR (Oxygen Transfer Rate)	6 mois 12 mois Par an après la première année	1,26 mg O ₂ / bouchon 1,34 mg O ₂ / bouchon 0,03 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 piston d'enfoncement et du cône de centrage. 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 02/04/2021

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.