
BOUCHON LIÈGE NATUREL

Powered by

Naturity 
by Amorim Cork

Le choix du naturel

Les bouchons en liège naturel sont désormais encore plus performants grâce à Naturity®, la technologie anti-TCA la plus innovante au monde : pour offrir la plus haute qualité du liège avec une plus grande homogénéité sensorielle.

Les bouchons en liège naturel, tubés dans l'écorce du chêne liège, sont reconnus comme la meilleure option pour la conservation des vins. Depuis des siècles ils accompagnent le travail des plus grands vignerons.

Naturity® est une technologie de pointe qui élimine le TCA et plus de 150 autres molécules du liège, sans affecter ses qualités physiques et mécaniques.

Naturity® est un procédé totalement naturel pour le bouchon le plus naturel.



SPECIFICATIONS

Physiques & Mécaniques

Dimensions (longueur x diamètre)

38 x 24 mm

45 x 24 mm

49 x 24 mm

54 x 24 mm

Longueur (l)

l +/- 1 mm

Diamètre (d)

d +/- 0,5 mm

Ovalisation

≤ 0,7 mm

Reprise dimensionnelle

Immédiate ≥ 85 % ; après 3 min ≥ 90 %

Humidité

4% – 8%

Force d'extraction

15 – 45 daN

Teneur en poussière

≤ 2 mg / bouchon

Durée de vie après bouchage
(à titre indicatif)

Fleur - Extra > 15 ans

Super - 1^{er} 10 ans

Chimiques

2,4,6 - Trichloroanisole (TCA)

99% < 0,5 ng/L (*) et 1% ≤ 1,0 ng/L

Teneurs en peroxydes

≤ 0,1 mg / bouchon

Visuelles

Marquage

Encre / Feu / Laser

Qualité visuelle

+/- 5%

(écart par rapport à un échantillon de référence)

Lavages

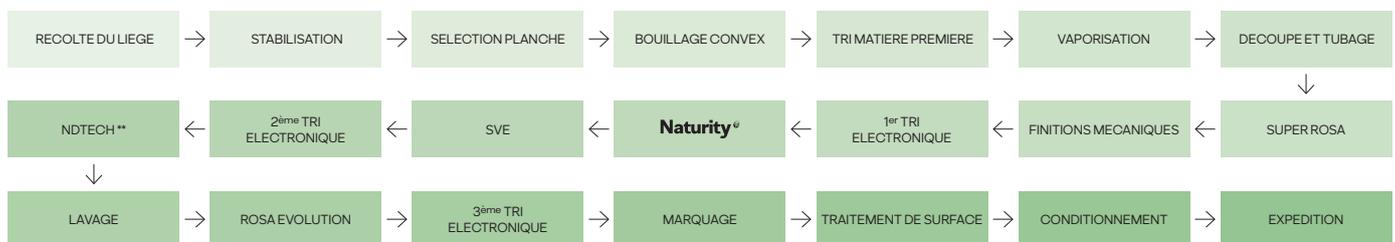
Clean 0 / Clean 101 / Clean C / Light

Bilan CO₂

-288 g / bouchon

(*) Teneur en TCA inférieure ou égale à la limite de quantification de 0,5 ng/L; analyse mise en œuvre en accord avec la norme ISO 20752.

DIAGRAMME DE PRODUCTION



(**) NDtech = prestation en option

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.

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°C 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.

CERTIFICATIONS



PARTENAIRE DE



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