
La neutralité augmentée

Tous les bouchons Qork® bénéficient désormais de Xpür®, la technologie anti-TCA la plus avancée et écologique du monde pour les bouchons micro granulés. Composé à 98 % de liège naturel en volume, soit 82% en poids, Qork® a des performances organoleptiques exceptionnelles.

Constitué d'un liant composé uniquement de polyols d'origine végétale, Qork® est le bouchon en liège micro granulé le plus durable et le plus avancé du monde.

Qork® bénéficie de Xpür®, l'innovante technologie du fluide supercritique du 21ème siècle qui permet un lavage intense et en profondeur de la structure cellulaire du liège pour offrir un niveau de TCA non détectable et éliminer d'autres substances volatiles susceptibles de produire des variations sensorielles tout en conservant les propriétés naturelles du liège.



SPECIFICATIONS

Physiques & Mécaniques

Longueur (l) l +/- 1 mm	Force d'extraction 15 - 40 daN
Diamètre (d) d +/- 0,4 mm	Étanchéité aux liquides 1,5 bars
Ovalisation ≤ 0,3 mm	Teneur en poussière ≤ 2 mg / bouchon
Humidité 2%-8%	Durée de vie après bouchage (à titre indicatif) 10 ans
Masse volumique 240 - 320 kg / m3	

Chimiques

2,4,6 - Trichloroanisol (TCA) ≤ 0,3 ng / L
Teneurs en peroxydes ≤ 0,1 mg / bouchon

OTR (Oxygen Transfer Rate)

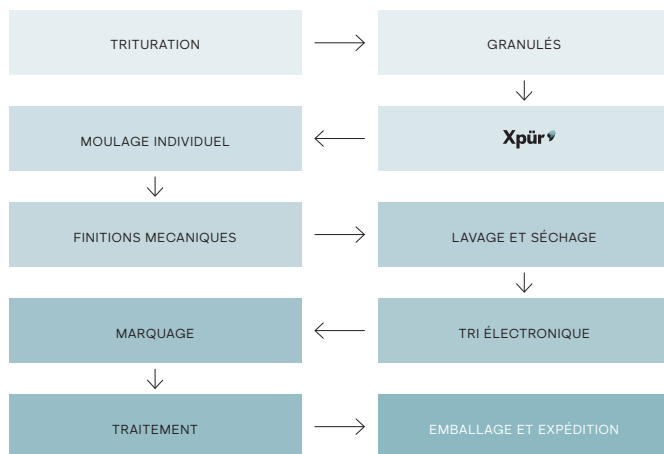
6 mois	0,95mg O₂/ bouchon
12 mois	1,11 mg O₂/ bouchon
Par an après la 1 ^{ère} année	0,02 mg O₂/ bouchon

Bilan CO₂

≈ -393 g / bouchon

(*) Teneur en TCA égale ou inférieure à la limite de détection de 0,3 ng/L; analyse mise en oeuvre en accord avec à une méthode interne basée sur la norme ISO 20752.

DIAGRAMME DE PRODUCTION

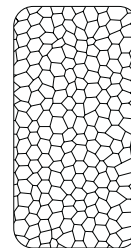


DIMENSIONS

Longueur x Diamètre

44 x 24 mm

49 x 24 mm



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 oeuvre sans préavis des modifications sur le produit.