

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Clauses financières : Nos factures sont payables à 30 jours date de facture, sauf convention contraire. L'échéance fixée lors de l'acceptation de la commande est de rigueur. L'acheteur ne peut modifier la date d'échéance sans l'accord exprès du vendeur.

Les factures sont payables en toutes circonstances au siège du vendeur.

La facture est considérée comme réglée lorsque le montant qui y figure est crédité sur le compte bancaire du vendeur. Le délai de règlement précité ne peut de convention expresse entre les parties être retardé sous quelque prétexte que ce soit : les réclamations faites par l'acheteur n'étant en aucun cas susceptibles de reporter l'échéance du paiement de la commande auxquelles elles se rapportent.

Toute facture non payée à l'échéance prévue entraînera l'application d'une pénalité de retard calculée au taux annuel de 15%. Dans le cas où ce taux deviendrait inférieur à trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date d'échéance du paiement de la facture concernée, il sera fait application d'un taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Ces pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture et courront jusqu'au paiement effectif.

Tout défaut de paiement d'un seul terme de règlement à son échéance exacte rendra immédiatement exigibles toutes sommes dues, même non échues.

En cas de non règlement des factures à l'échéance convenue, l'acheteur devra rembourser toutes les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues. Toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée à titre de clause pénale d'une indemnité fixée forfaitairement à 20% du montant des factures impayées avec un minimum de 150 € et ce, sans préjudice des dommages intérêts qui pourraient être dus.

Toute déduction et/ou compensation émanant de l'acheteur sont expressément exclues – sauf accord préalable et exprès du vendeur.

Le vendeur se réserve la faculté de conditionner toute acceptation de nouvelles commandes de l'acheteur au fait que celui-ci soit à jour de ces paiements. Dans l'hypothèse où le vendeur accepterait néanmoins la commande, il pourra la subordonner à des conditions de règlement spécifiques et notamment à un paiement à la commande sur présentation d'une facture pro forma.

Délai de livraison : Le délai convenu n'est pas de rigueur, mais seulement indicatif. Son dépassement ne peut en aucun cas ouvrir droit à des dommages-intérêts.

Réserve de propriété : Le vendeur se réserve expressément la propriété des marchandises livrées et désignées au recto jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêts. L'acheteur est responsable des marchandises dès la livraison. Il s'engage à souscrire, dès à présent, au bénéfice du vendeur, un contrat d'assurance garantissant leur perte, vol ou destruction.

RECOMMANDATIONS

Les pratiques de travail d'AMORIM France

- ✓ Site Eysines pour les bouchons vins tranquilles
- ✓ Site Champfleury pour les bouchons champagne et vins effervescents

Sont reconnues conformes au Code International des Pratiques Bouchonnières et certifiées conformes aux normes en vigueur par des organismes indépendants.

Les produits chimiques constituants de nos bouchons ont été évalués et nous permettent de nous engager sur la conformité de nos bouchons finis prêts à l'emploi au Règlement européen CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Matériau naturel et écologique mais complexe, réunissant des propriétés de légèreté, flexibilité et compressibilité, le liège requiert de respecter les précautions ci-dessous pour obtenir la meilleure efficacité possible dans la mise en œuvre de nos bouchons.

L'ensemble des recommandations contenues dans le présent document s'adresse à tous les intervenants impliqués dans la mise en œuvre des bouchons. Dans le cas du recours à un prestataire sur site ou hors site, le client doit mettre en œuvre toutes les opérations de contrôle pour s'assurer du respect de ces recommandations.

Recommandations Techniques - Analyse du couple Bouchon/Bouteille

Pour nous permettre de vous proposer le bouchon que nous estimons le plus adapté à votre bouteille/carafe, à votre produit, à vos contraintes techniques et au circuit de distribution de votre produit, nous avons besoin que vous nous fournissiez le maximum d'informations.

Il est donc indispensable de nous fournir au minimum les plans verriers et les données techniques relatives à votre produit. Cependant les préconisations que nous ferons ne sont qu'indicatives et devront être validées par vos propres essais, sur vos lignes et dans vos conditions réelles d'utilisation qui sont les seuls en mesure de vous permettre de vérifier l'adéquation des bouchons proposés pour l'usage envisagé.

Pour les assemblages de têtes verre, des restrictions de collage peuvent subvenir dans le cas où l'adéquation ; Taille du tenon/Dimensions du liège/Diamètre de col de bouteille/chambre de décompression ne serait pas recommandé.

Recommandations de stockage et d'utilisation

- ❖ Utiliser un local propre exempt d'insectes, sain (proscrire la présence/proximité de produits toxiques et/ou volatils: produits pétroliers, produits phytosanitaires, produits sanitaires à base de chlore et surfaces de bois ou matériaux traités (tout particulièrement avec des halophénols), peintures, solvants, produits de nettoyage et de désinfection, huiles, graisses, etc.), aéré et sans odeur (vérification périodique de l'absence de contamination d'atmosphère par des halophénols et haloanisoles), avec une température stable de 15 à 25°C et une hygrométrie stable de 40 à 65%.
- ❖ Utiliser les bouchons dans un délai maximum conseillé de 3 mois pour les bouchons vins tranquilles, de 6 mois pour les autres types de bouchons, après un stockage dans les conditions adaptées et maîtrisées comme décrites précédemment.
- ❖ Les emballages des bouchons doivent être ouverts lors de l'utilisation et non en amont, tout sac ouvert devra être correctement refermé.
- ❖ Stocker les bouchons, sans contact direct avec le sol, à l'abri de la lumière en proscrivant l'exposition au soleil ou derrière une vitre.
- ❖ 24 à 48 h avant le bouchage, amener les bouchons à une température de 20°C et une humidité de 4 à 9% (à adapter suivant méthode de préparation). L'humidification des bouchons par trempage est à proscrire.
- ❖ La responsabilité d'Amorim France ne peut être engagée par l'utilisation de bouchons non marqués et traités.

Recommandations de mise en œuvre

➤ Pour les bouchons vins tranquilles

- ❖ Les durées de conservation maximales conseillées après bouchage sont disponibles pour chaque type et qualité de bouchon et sont données à titre indicatif dans le cadre du respect des préconisations décrites dans ce document.
- ❖ Utiliser des bouteilles bague CETIE (Norme NF EN 12726 (H35-100)).
- ❖ Contrôler régulièrement le bon état des mors de la boucheuse, vérifier que le diamètre de compression se situe entre 15,5 et 16mm (jamais en dessous de 15,5 mm), vérifier le bon état et l'alignement du cône de centrage.
- ❖ L'embouteillage du vin doit se faire à une température adaptée (idéalement entre 15 et 20°C) pour obtenir le volume de vin approprié. L'espace de tête entre la surface du vin et le bas du bouchon doit être au minimum de 15 mm à 20°C.
- ❖ L'enfoncement doit être au maximum de +/-0,5mm par rapport au plan supérieur du goulot de la bouteille.
- ❖ La mise en bouteille doit être faite de préférence avec injection de gaz neutre (CO₂ préférentiellement) et sous vide d'air (pression résiduelle dans le dégarni inférieure à 0,3 bar et aussi proche que possible de -0,3 bar).
- ❖ L'intérieur des goulots des bouteilles doivent être propres et secs au moment de l'embouteillage.
- ❖ Respecter une durée de 3 minutes minimum (idéalement 5 minutes) après bouchage avant de faire des tests de bouchage débouchage (reprise dimensionnelle) et de coucher la bouteille.
- ❖ En cas de pression interne positive (> 0,3 bar) : ne pas coucher les bouteilles
- ❖ Selon le mode de transport, il est recommandé de transporter les bouteilles en position debout, l'utilisation de containers propres et isothermes est vivement conseillée.
- ❖ Conditions idéales de conservation des bouteilles bouchées : température = 15 à 20 °C ; humidité = 50 – 70 %

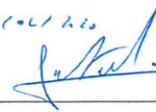
➤ Pour les bouchons Champagne et vins effervescents

- ❖ Le col de la bouteille doit être parfaitement sec lors de l'enfoncement du bouchon.
- ❖ Réglage cible de la profondeur de bouchage : usuellement de 22 à 26 mm, recommandé de 21 à 28 mm.
- ❖ Réglage cible des mors de serrage : 1,5 à 2 mm en dessous du diamètre interne du col de la bouteille (soit de 15,5 à 15,7 mm pour une bouteille Champenoise bague 29).
- ❖ Contrôler régulièrement les paramètres de serrage et l'état des mors de la boucheuse afin d'éviter toute détérioration des bouchons (plis, fentes, coupures ...).
- ❖ Respecter une durée de 3 minutes minimum après bouchage avant de coucher la bouteille (expansion du bouchon).
- ❖ Stockage après bouchage : les flacons peuvent être stockés verticalement sans aucune contre-indication

Les durées de garde préconisées après bouchage figurent sur nos fiches techniques produits disponibles en téléchargement sur notre site internet www.amorimfrance.fr

APPROBATEUR AMORIM FRANCE

Fait à EYSINES, le 29/01/2020



APPROBATEUR CLIENT

Nom - Date - Visa :

	Nom	Classe	Teneurs en TCA	Durée de garde à titre indicatif	Vin tranquille ^d	Vin effervescent ^d	Bière / Cidre	Champagne	Vin sucré (liqueureux, moelleux)	Export (Europe)	Grand Export (Asie, Amérique, Océanie)	Russie, Japon	Pasteurisation (ou flash pasteurisation) Bouteille	Mise en bouteille à chaud
Liège naturel	Naturel NDtech	Extra / Fleur	≤ 0,5 ng/L	> 15 ans	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Naturel NDtech	Super	≤ 0,5 ng/L	10 ans	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Naturel	Extra / Fleur	≤ 1,5 ng/L ^a	> 15 ans	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Naturel	Super	≤ 1,5 ng/L ^a	10 ans	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Naturel	1ère	≤ 2 ng/L ^a	10 ans	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Naturel	2ème	≤ 2 ng/L ^a	7 ans	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
Liège naturel colmaté	Naturel	3ème	≤ 2 ng/L ^a	7 ans	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Acquamark	2ème	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Acquamark	3ème	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Acquamark	4ème	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Acquamark	5ème	≤ 2 ng/L ^a	3 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Déconseillé ^c	Déconseillé ^c	Nous consulter	
	Acquamark	6ème	≤ 2 ng/L ^a	1 an	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Déconseillé ^c	Déconseillé ^c	Nous consulter	
	Acquamark Rosado	2ème	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Acquamark Rosado	3ème	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Acquamark Rosado	4ème	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Acquamark Rosado	5ème	≤ 2 ng/L ^a	3 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Déconseillé ^c	Déconseillé ^c	Nous consulter	
	Acquamark Rosado	6ème	≤ 2 ng/L ^a	1 an	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Déconseillé ^c	Déconseillé ^c	Nous consulter	
	NeoTrad	A	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Déconseillé ^c	Déconseillé ^c	Nous consulter	
	NeoTrad	B	≤ 2 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Déconseillé ^c	Déconseillé ^c	Nous consulter	
Microgranulé	Neutrocork ^b	Standard	≤ 0,5 ng/L ^a	2 ans	Oui	Non	Nous consulter	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Neutrocork ^b	Prestige	≤ 0,5 ng/L ^a	3 ans	Oui	Non	Nous consulter	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Neutrocork ^b	Premium	≤ 0,3 ng/L ^a	5 ans	Oui	Non	Nous consulter	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
Aggloméré	Advantec ^b		≤ 1,5 ng/L ^a	18 mois	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Aggloméré		≤ 4 ng/L ^a	6 mois	Oui	Non	Nous consulter	Non	Non	Non	Non	Non	Non	
Technique 1+1	Twin Top	A	≤ 1,5 ng/L ^a	6 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Twin Top	B	≤ 1,5 ng/L ^a	4 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Twin Top	C	≤ 1,5 ng/L ^a	2 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	
	Twin Top	Evo	≤ 0,5 ng/L ^a	8 ans	Oui	Non	Non	Non	Déconseillé ^c	Oui	Oui	Oui	Nous consulter	

Teneur alcool max = 20°

^a = Analyse réalisée par SPME GC ECD ou GC MS, selon la norme NF ISO 20752

^b = Les procédés de fabrication des bouchons techniques AMORIM assurent une parfaite reproductibilité de leurs caractéristiques mécaniques et organoleptiques. Ces procédés de fabrication garantissent la fiabilité de chaque bouchon, à l'unité.

Déconseillé^c = utilisation sous la responsabilité de l'utilisateur

^d = définition selon règlement CE 479 / 2008