

Bouchon 2 rondelles en liège naturel

Produit naturel alliant les meilleures matières premières aux résultats d'une minutieuse recherche scientifique et technologique.

Le manche est constitué par moulage individuel avec du liège aggloméré d'une qualité et constance maîtrisées.

Les rondelles en liège naturel sont issues des meilleures planches de liège mince, sélectionnées au terme d'un process et de contrôles rigoureux.

Les bouchons pour Champagne et vins effervescents disposent des dernières avancées technologiques pour la purification du liège développées par Amorim Cork, le leader mondial des producteurs de bouchons pour vins effervescents.

Composés de liège naturel, 100 % renouvelable, ils bénéficient du tout nouveau process Corknova® pour offrir la sécurité sensorielle* recherchée par les vinificateurs d'effervescents les plus exigeants. 100 % des bouchons Amorim pour effervescents, avec rondelles de liège naturel, sont analysés par rayons X, assurant homogénéité ainsi que résistance physique et mécanique. Ils bénéficient également du système exclusif Amorim de désorption et d'élimination des poussières.

Amorim Cork vous offre ainsi le choix d'un bouchon pour vin effervescent de haute performance, synthèse unique de nature et de savoir-faire. A l'image de votre travail.

*Teneur en TCA (2,4,6 trichloroanisoles) selon norme 20752 garantie à 99% $\leq 0,5$ ng/L et 1% < 1 ng/L



CO₂ BILAN -562_g

BILAN CARBONE : - 562 g de CO₂/bouchon

AMORIM CORK

SPECIFICATIONS BOUCHON Liège Aggloméré 2 Rondelles

PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES	SPÉCIFICATIONS	
PHYSIQUES & MÉCANIQUES	DIMENSIONS (LONGUEUR X DIAMÈTRE, en mm)	48 X 31 48 X 30,5 48 X 29,5 47 X 29,5	
	LONGUEUR	l +/- 0,5 mm	NQA 2.5
	DIAMÈTRE	d +/- 0,3 mm	NQA 2.5
	Granulométrie	3-7mm	
	Chanfrein	3,5 X 3,5 mm et 45°	
	Humidité	4% - 9%	NQA 4.0
	Masse volumique	260 +/- 30 kg/m ³	NQA 2.5
	Moment de torsion	≥ 35 daN.cm	NQA 4.0
	Angle de torsion	≥ 35°	NQA 4.0
	Épaisseur des rondelles	≥ 4,5 mm	NQA 2.5
CHIMIQUES	Étanchéité	≤ 6 bars	NQA 2.5
	Teneur en poussière	≤ 2 mg / bouchon	
	2,4,6 TCA (trichloroanisole) Analyse mise en œuvre en accord avec la norme ISO 20752	99% ≤ 0,5 ng/L (*) et 1% < 1 ng/L *Teneur en TCA inférieure ou égale à la limite de quantification de 0,5 ng/L	
VISUELLES	Qualité visuelle	Choix Fleur, Extra, Super, Star, n°1, n°2, n°3 (Planche de référence AMORIM)	

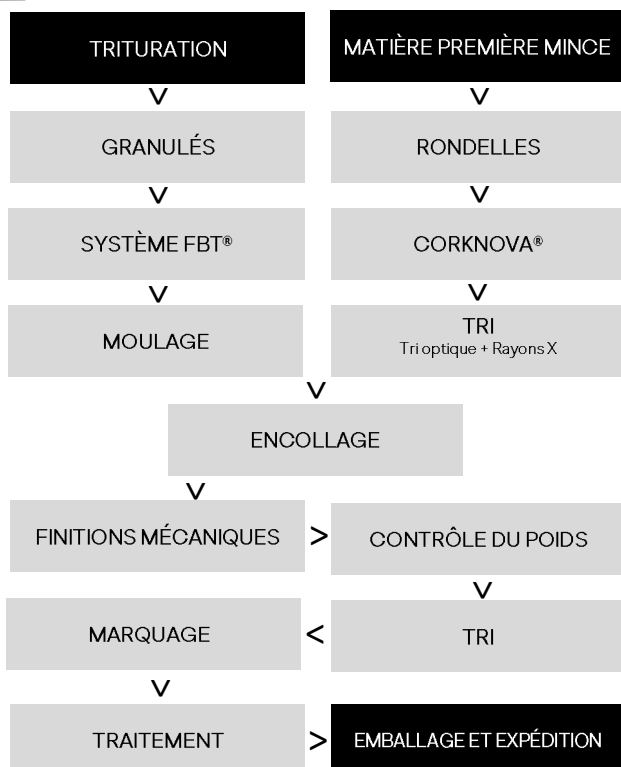


Les technologies FBT® et CORKNOVA® assurent l'élimination des molécules odorantes indésirables dans la profondeur du liège

Elles permettent la garantie de la neutralité sensorielle des bouchons.

Les systèmes de tris par rayons X mis au point par la R&D AMORIM garantissent le maintien des meilleures qualités physico-mécaniques des bouchons après bouchage.

DIAGRAMME DE PRODUCTION



STOCKAGE

Local aéré, sain, dépourvu de tous produits et odeurs susceptibles d'imprégner les bouchons (aérocontamination). Température stable de 15 à 25°C. Hygrométrie stable de 50 à 65%.

Stockage sans contact direct avec le sol, à l'abri de la lumière, sans exposition au soleil ou derrière une vitre.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Dans des conditions de stockage adaptées et maîtrisées, utiliser les bouchons dans un délai inférieur à 6 mois, idéalement inférieur à 4 mois pour une performance optimale.

24 à 48 h avant le bouchage, amener les bouchons à une T° de 20°C et une humidité de 4 à 9%.

L'humidification des bouchons par trempage est à proscrire. Le bouchage à sec est recommandé.

Utiliser des flacons dont les bagues répondent aux normes réglementaires applicables. Le col des flacons doit être parfaitement sec lors de l'enfoncement du bouchon.

Réglage cible de la profondeur de bouchage : de 22 à 26 mm. Réglage cible des mors de serrage : de 15,5 à 15,7 mm.

Contrôler régulièrement les paramètres de serrage et l'état des mors de la boucheuse afin d'éviter toute détérioration des bouchons (plis, coupures, ébréchures,...).

Respecter une durée de 3 minutes minimum après bouchage avant de coucher les flacons. Stockage après bouchage : les flacons peuvent être stockés verticalement sans aucune contre-indication.

CERTIFICATIONS

Les produits entrant dans la fabrication de nos bouchons sont conformes à la réglementation européenne et F.D.A. relative aux produits destinés au contact alimentaire et sont agréés par la Commission d'évaluation de la sécurité des produits de l'I.N.R.A.

L'ensemble de nos produits et de notre organisation de production sont en parfaite conformité avec les exigences des réglementations et législations européennes, de la F.D.A., des référentiels SYSTECODE et HACCP ainsi que de la norme ISO 22 000.

Les sites de production AMORIM CORK au Portugal sont également certifiés ISO 9001 et ISO 14000.

L'ensemble des sites de production AMORIM CORK au Portugal et en France sont certifiés en conformité avec les exigences de la chaîne de contrôle FSC®.

AMORIM CORK

Version du 03/09/2021

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.