



NDtech[®] Effervescent

L'EXCELLENCE



AMORIM



NDtech[®] Effervescent

L'EXCELLENCE



AMORIM

PROCESSUS

Matière première	Corps en liège aggloméré avec 2 rondelles de liège naturel à l'extrémité.
Fabrication du corps aggloméré	Moulage individuel.
Désodorisation des rondelles	Procédé d'extraction par vapeur des composés volatils dont 2,4,6 TCA.
Analyse individuelle chromatographique	Chaque bouchon est soumis à l'analyse chromatographique NDtech, pour exclure tout bouchon présentant une contamination potentielle du vin à une teneur supérieure à 0,5 ng/L.
Marquage	Feu, mentions et traçabilité suivant commande.
Traitement de surface	Elastomère de silicone.
Conditionnement	Sacs aluminisés de 500 en cartons de 2.500 ou 3.000 bouchons, sur palette bois traitée H.T. ou palette plastique filmée de 30 à 36.000 bouchons.

GARANTIE

Le produit final est soumis à une série de contrôles physico-mécaniques et sensoriels validant sa conformité pour la garantie d'un produit de la plus haute qualité. NDtech est l'analyse chromatographique individuelle permettant d'exclure tout bouchon présentant du 2,4,6 TCA en quantité supérieure à 0,5 ng/L.

PERFORMANCE

Excellent comportement mécanique et grande facilité de bouchage.

DURÉE DE VIE

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

SPÉCIFICATIONS

Dimensionnels :	48 x 31 mm	48 x 29,5 mm	
	(Dimensions variables en fonction de la qualité visuelle et des caractéristiques de la verrerie)		
Longueur	l ± 0,5 mm		NQA 2.5
Diamètre	± 0,3 mm		NQA 2.5
Granulométrie	3/7 mm		
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
Étanchéité	≤ 6 bar		NQA 1.5
Teneur en poussière	≤ 0,3 mg/bouchon		
2,4,6 TCA	≤ 0,5 ng/L*		

Disponible en deux qualités haut de gamme **ICON** et **CLASSIC**

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

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, ébréchantures, ...). 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 et bénéficient des agréments de la Commission CES PROP (INRA/CIVC).

*Teneur en TCA pouvant être libéré, inférieure ou égale à 0,5 ng/L, analyse réalisée selon la norme 20752.