

# SPARK TOP ONE

**Le bouchon 1 rondelle : une alternative fiable et économique pour vos vins effervescents.**

Ce bouchon pour vin effervescent est issu du savoir-faire du groupe Amorim.

C'est un produit naturel alliant les meilleures matières premières et la technologie de nos sites industriels.

Ce bouchon avec une seule rondelle est une alternative fiable et économique pour le bouchage des vins effervescents.

Spark Top One est disponible en version FSC mixte.



AMORIM CORK

## SPECIFICATIONS SPARK TOP ONE

PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES	SPÉCIFICATIONS	
	DIMENSIONS (LONGUEUR X DIAMÈTRE, en mm)	48 X 30 47 X 29	
PHYSIQUES	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
MÉCANIQUES	Masse volumique	265 +/- 30 kg/m <sup>3</sup>	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 bars	NQA 1.5
	Teneur en poussière	≤ 2 mg / bouchon	
CHIMIQUES	2,4,6 TCA (trichloroanisole)	99 % ≤ 0,5 ng/L (*) et 1 % < 1 ng/L	
	Analyse mise en œuvre en accord avec la norme ISO 20752	*Teneur en TCA inférieure ou égale à la limite de quantification de 0,5 ng/L	
VISUELLES	Qualité visuelle	C ou D (Planche de référence AMORIM)	

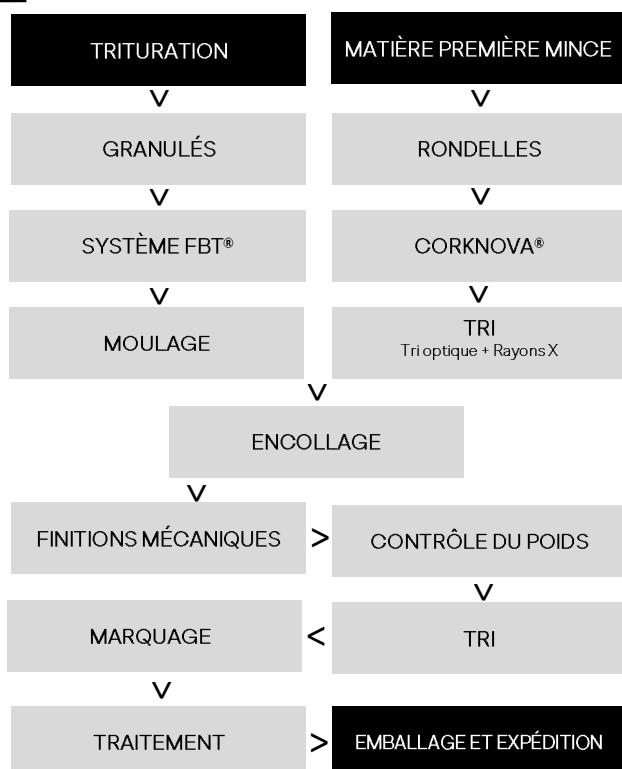


Les technologies FBT® et CORKNOVA® assurent l'élimination des molécules odorantes indésirables dans la profondeur du liège

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 11/10/2021

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.