

NDtech Bouchon de Tirage 2 rondelles

Le tirage avec vieillissement sécurisé

Le bouchon de tirage AMORIM est constitué d'un corps en liège aggloméré obtenu par moulage individuel et de deux rondelles de liège naturel à l'extrémité.

Les constituants du bouchon bénéficient des dernières avancées technologiques pour le nettoyage et la sécurisation sensorielle : FBT® et CorkNova®.

Notre bouchon de tirage 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 de sélectionner en quelques secondes les bouchons sans TCA relargable*.

* teneur en 2,4,6 Trichloroanisole $\leq 0,5$ ng/L, limite de quantification; analyse réalisée selon la norme ISO 20752.



AMORIM CORK

SPECIFICATIONS NDtech bouchon de tirage 2 rondelles

PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES	SPÉCIFICATIONS	
	DIMENSIONS (LONGUEUR X DIAMÈTRE, en mm)	48 X 31	
	Longueur	l +/- 0,5 mm	NQA1.0
	Diamètre	d +/- 0,3 mm	NQA1.0
	Ovalisation	≤ 0,2 mm	NQA1.0
	Épaisseur des rondelles	1 ^o ≥ 4,5 mm 2 ^o ≥ 5,5 mm	NQA1.0
PHYSIQUES	Chanfrein	3,5 - 4,5 mm et 45°	NQA1.0
&	Poids	8,7 - 10,2 g	NQA1.0
MÉCANIQUES	Masse volumique	260 +/- 30 kg/m ³	NQA1.0
	Humidité	4 % - 9 %	NQA1.0
	Moment de torsion	≥ 45 daN.cm	NQA1.0
	Angle de torsion	≥ 45°	NQA1.0
	Force d'insertion	85 - 145 daN (valeur de ref.)	Cit.cork
	Comportement à l'eau bouillante	Sans dégradation ni décollement	
	Imperméabilité aux gaz	10 bars	NQA1.0
	Teneur en poussière	≤ 0,3 mg/bouchon	
CHIMIQUES	2,4,6 TCA (trichloroanisole)	≤ 0,5 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	
SENSORIELLES	Off-flavours (contrôle par Cork-Sense)	≤ 1 %	
VISUELLES	Qualité visuelle	Extra (Planche de référence AMORIM)	



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

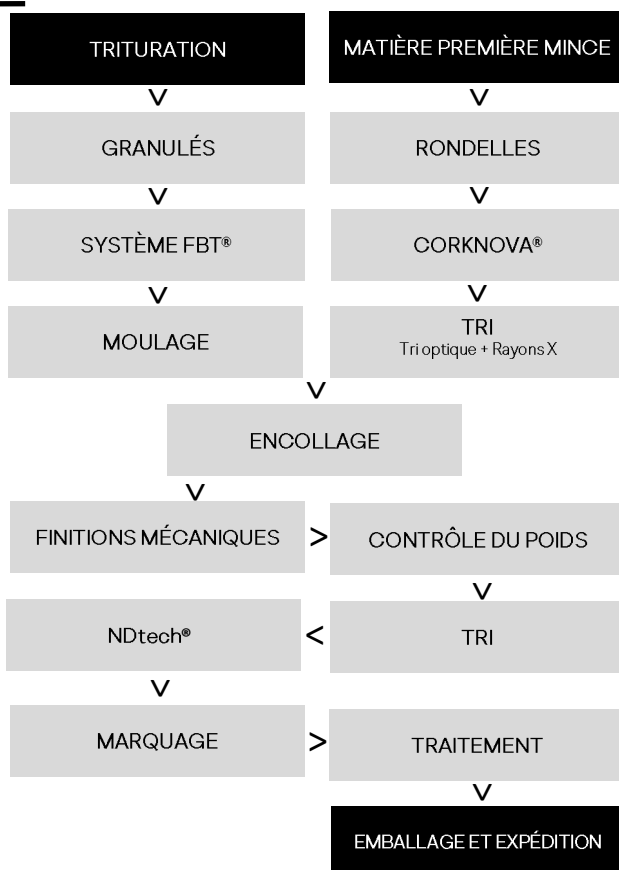
Elles permettent la garantie de la neutralité sensorielle des bouchons.

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.

NDTech® est la seule technologie d'analyse individuelle chromatographique permettant d'assurer l'absence de TCA dans les bouchons.

L'analyse **CorkSense®** est effectuée sur tous les bouchons NDtech tirage et vise à renforcer la qualité sensorielle des bouchons.

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.