

NEUTRO CORK PRESTIGE

Le bouchon
technologique
au service de
la nature

Composé à 98 % de liège naturel en volume, soit plus de 80 % en poids, un bouchon aux performances organoleptiques exceptionnelles

Le bouchon Neutrocork Prestige® est un bouchon technique nouvelle génération.

Grâce à ses performances organoleptiques exceptionnelles, il est le bouchage idéal pour des vins d'une certaine complexité.

Avec son aspect liège naturel, Neutrocork Prestige® apporte une réelle plus-value esthétique à votre vin.

Ce bouchon présentant une empreinte carbone exceptionnelle, existe aussi en version FSC® mixte.



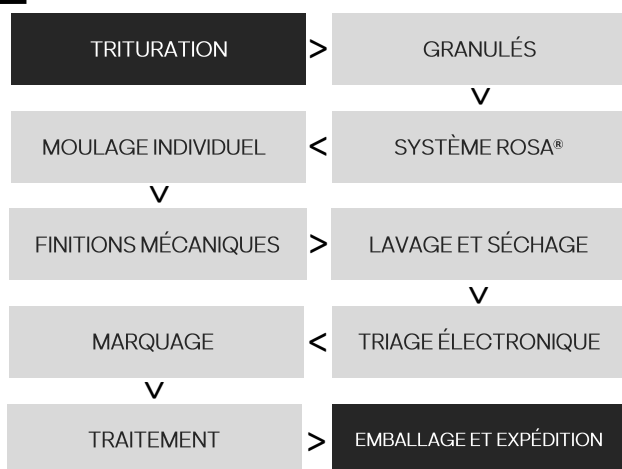
CO₂ BILAN - 392_g

BILAN CARBONE : - 392 g de CO₂/bouchon

SPECIFICATIONS NEUTROCORK PRESTIGE®

PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES	SPÉCIFICATIONS
PHYSIQUES & MÉCANIQUES	DIMENSIONS	38 X 24 mm
	(LONGUEUR X DIAMÈTRE)	44 X 24 mm
	LONGUEUR	l +/- 1mm
	DIAMÈTRE	d +/- 0,4 mm
	OVALISATION	≤ 0,3mm
	HUMIDITÉ	4 % - 8 %
	MASSE VOLUMIQUE	240 - 320 kg / m³
	FORCE D'EXTRACTION	15 - 35 daN
	REPRISE DIMENSIONNELLE	Immédiate ≥ 85 % ; après 3 min ≥ 90 %
	CHIMIQUES	CAPILLARITÉ
ÉTANCHÉITÉ AUX LIQUIDES		≥ 1,5 bars
TENEUR EN POUSSIÈRE		≤ 1mg / bouchon
DURÉE DE VIE APRÈS BOUCHAGE (à titre indicatif)		36 mois
TCA (SELON NORME ISO 20752)		≤ 0,5ng / L
VISUELLES	TENEUR EN PEROXYDES	≤ 0,1mg / bouchon
	MARQUAGE	ENCRE / FEU
OTR (Oxygen Transfer Rate)	6 mois	1,15 mg O ₂ / bouchon
	12 mois	1,25 mg O ₂ / bouchon

DIAGRAMME DE PRODUCTION



NORMES ALIMENTAIRES

Tous les produits Amorim France SAS. respectent la réglementation et la législation existantes (Européenne et FDA — Food and Drug Administration) relatives aux produits pour contact alimentaire.

CERTIFICATIONS



RECOMMANDATIONS À L'UTILISATEUR

SÉLECTION ET STOCKAGE DES BOUCHONS

AMORIM peut préconiser un diamètre de bouchon en étudiant le profil interne du col de votre bouteille, les caractéristiques et conditions de stockage de votre vin. Commandez vos bouchons pour une utilisation immédiate ou à court terme. Le délai d'utilisation ne doit pas excéder 6 mois après la date de fabrication. Stockez-les dans leurs emballages d'origine, dans un local ventilé, avec une température contrôlée entre 15° et 25°C et une humidité de 40% à 65%. Ne laissez pas les cartons et/ou sacs ouverts avec les bouchons restants.

CONDITIONS DE BOUCHAGE

Assurez-vous que les éventuelles poussières sont éliminées avant le bouchage. Utilisez des bouteilles avec une bague CETIE (norme H35-100). Le diamètre de compression du liège doit être compris entre 15,5 et 16 mm. Cette compression doit se faire sans à coup. L'introduction du bouchon doit se faire le plus rapidement possible. Pour des goulots standards, le bouchon doit être introduit jusqu'à ± 0,5 mm de l'extrémité du goulot. Minimisez l'humidité à l'intérieur du goulot. L'espace entre le bouchon et le vin devra être d'au moins 15 mm à une température de 20°C. Ne laissez pas les bouchons dans le convoyeur afin d'éviter la poussière. Utilisez toujours des bouchons avec un traitement de surface adapté à vos mises. Une mise en bouteille sous vide empêchera les pressions internes.

MAINTENANCE DE L'ÉQUIPEMENT

Maintenir les mors de la boucheuse en bon état et sans indice d'usure. Assurez-vous de l'alignement correct du plongeur et de l'anneau de localisation. Nettoyez régulièrement toutes les surfaces en contact avec le liège avec des produits sans chlore. Assurez-vous que l'équipement est ajusté au bouchon et à la bouteille utilisée.

STOCKAGE ET TRANSPORT DU VIN

Après l'embouteillage, maintenir les bouteilles à la verticale durant un minimum de 3 minutes. Les conditions de stockage idéales sont de 12-18°C à 50-70% d'humidité. Maintenir la cave exempte d'insectes. Le stockage ne peut pas être effectué dans des locaux où il y a de l'exposition au soleil, un environnement chauffé et un contact direct avec le sol.

AMORIM CORK

Version du 16/02/2022

Merci de demander la dernière mise à jour de cette fiche, Amorim se réservant le droit de mettre en œuvre sans préavis des modifications sur le produit.

PARTENAIRE DE

