
Xpür[®]

La neutralité augmentée

Tous les bouchons Xpür[®] bénéficient de la technologie anti-TCA la plus avancée et écologique du monde pour les bouchons micro granulés. Composé à 98 % de liège naturel en volume, soit 82% en poids, Xpür[®] a des performances organoleptiques exceptionnelles.

Grâce aux dernières innovations de R&D, Amorim Cork a amélioré les performances de la technologie du CO₂ supercritique développée il y a plusieurs dizaines d'années, en réinventant le concept avec la technologie du 21^{ème} siècle.

Reléguant le TCA au passé, Xpür[®] permet un nettoyage robuste et encore plus complet de la structure cellulaire du liège, tout en gardant intactes ses caractéristiques naturelles, pour obtenir un bouchon encore plus neutre.



SPECIFICATIONS

Physiques & Mécaniques

Longueur (l)
l +/- 1 mm

Diamètre (d)
d +/- 0,4 mm

Ovalisation
≤ 0,3 mm

Humidité
2%-8%

Masse volumique
240 - 320 kg / m³

Force d'extraction
15 - 40 daN

Étanchéité aux liquides
1,5 bars

Teneur en poussière
≤ 2 mg / bouchon

Durée de vie après bouchage
(à titre indicatif)
7 ans

Chimiques

2,4,6 - Trichloroanisole (TCA)
≤ 0,3 ng / L

Teneurs en peroxydes
≤ 0,1 mg / bouchon

Visuelles

Marquage
Encre / Feu

OTR (Oxygen Transfer Rate)

6 mois **1,06 mg O₂ / bouchon**

12 mois **1,14 mg O₂ / bouchon**

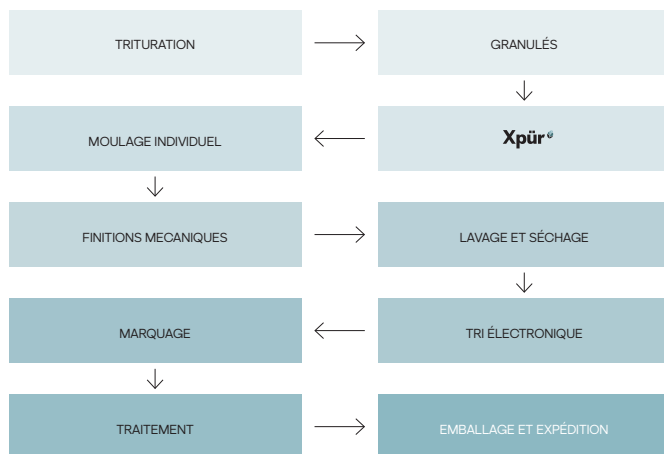
Par an après la 1^{ère} année **0,05 mg O₂ / bouchon**

Bilan CO₂

≈ -393 g / bouchon

(*) Teneur en TCA inférieure ou égale à la limite de détection de 0,3 ng/L; analyse mise en oeuvre en accord avec la norme ISO 20752.

DIAGRAMME DE PRODUCTION



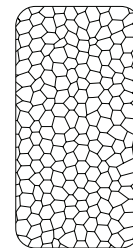
DIMENSIONS

Longueur x Diamètre

38 x 24 mm

44 x 24 mm

49 x 24 mm



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.

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°C 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 piston d'enfoncement et du cône de centrage.

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'emouteillage, 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.

CERTIFICATIONS



PARTENAIRE DE



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