

---

# BOUCHON LIEGE NATUREL

---

Powered by

**Naturity** 

## Le choix du naturel

**Les bouchons en liège naturel sont désormais encore plus performants grâce à Naturity®, la technologie anti-TCA la plus innovante au monde: pour offrir la plus haute qualité du liège avec une plus grande homogénéité sensorielle.**

Les bouchons en liège naturel, tubés dans l'écorce du chêne liège, sont reconnus comme la meilleure option pour la conservation des vins. Depuis des siècles ils accompagnent le travail des plus grands vignerons.

Naturity® est une technologie de pointe qui élimine le TCA et autres molécules volatiles du liège, sans affecter ses qualités physiques et mécaniques.

Naturity® est un procédé totalement naturel pour le bouchon le plus naturel.



# SPECIFICATIONS

## Physiques & Mécaniques

Longueur (l) <b>l ± 0,7 mm</b>	Diamètre (d) <b>d ± 0,5 mm</b>
Ovalisation <b>≤ 0,7 mm</b>	Humidité <b>4% – 8%</b>
Force d'extraction <b>15 – 45 daN</b>	

## Chimiques

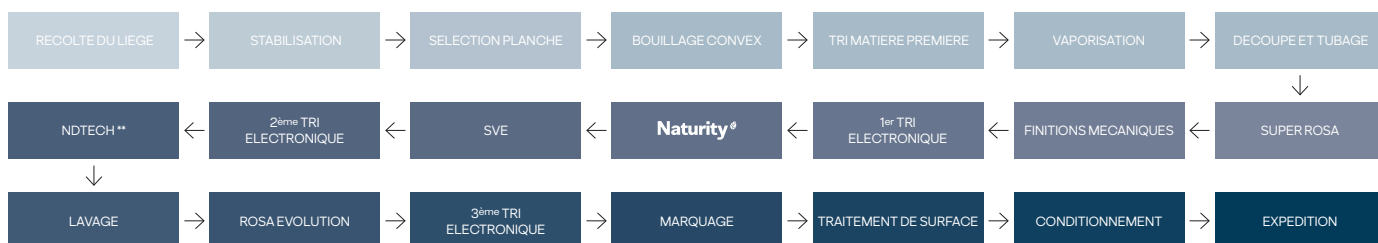
Teneurs en peroxydes <b>≤ 0,1 mg / bouchon</b>
Teneur en poussière <b>≤ 2 mg / bouchon</b>
SMPE GC / MS / ECD
2,4,6 - Trichloroanisole (TCA) <b>99% &lt; 0,5 ng/L (*) et 1% ≤ 1,0 ng/L</b>

## Visuelles

Qualité visuelle (1) <b>≥ -5%</b>
Bilan CO <sub>2</sub> <b>≈ -309 g / bouchon</b>

(\*) Teneur en TCA inférieure ou égale à la limite de quantification de 0,5 ng/L ; analyse mise en œuvre en accord avec la norme ISO 20752.  
(1) Méthodes d'échantillonnage de bouchons d'après la norme ISO 2859 – Produits de Liège.

# DIAGRAMME DE PRODUCTION



(\*\*) NDtech = prestation en option

# NORMES ALIMENTAIRES

Tous les produits Portocork 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

Portocork 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 50% à 70%.

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.

Le diamètre de compression du liège ne doit pas être inférieur à 15,5 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 1 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'embouteillage, maintenir les bouteilles à la verticale durant un minimum de 10 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.

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



CE LIEGE

## La neutralité augmentée

**Les bouchons Tecork plus® bénéficient désormais de Xpür®, la technologie de nettoyage et de purification du liège pour bouchon micro aggloméré la plus récente et plus écologique au monde.**

Grâce aux dernières innovations de R&D, Portocork a amélioré les performances de la technologie du CO<sub>2</sub> supercritique développée il y a plusieurs dizaines d'années, en réinventant le concept avec la technologie du 21<sup>e</sup> 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)	Diamètre (d)
<b>l ± 1 mm</b>	<b>d ± 0,4 mm</b>
Ovalisation	Humidité
<b>≤ 0,3 mm</b>	<b>4%-9%</b>
Masse volumique	
<b>240 - 320 kg / m<sup>3</sup></b>	
Force d'extraction	
<b>15 - 40 daN</b>	

## Chimiques

Teneurs en peroxydes
<b>≤ 0,1 mg / bouchon</b>
Teneurs en poussière
<b>≤ 2 mg / bouchon</b>
SMPE GC / MS / ECD
2,4,6 - Trichloroanisol (TCA)
<b>≤ 0,3 ng / L*</b>

## OTR (Oxygen Transfer Rate)

6 mois	<b>1,06 mg O<sub>2</sub> / bouchon</b>
12 mois	<b>1,14 mg O<sub>2</sub> / bouchon</b>
Après 12 mois	<b>0,05 mg O<sub>2</sub> <sup>(1)</sup></b>

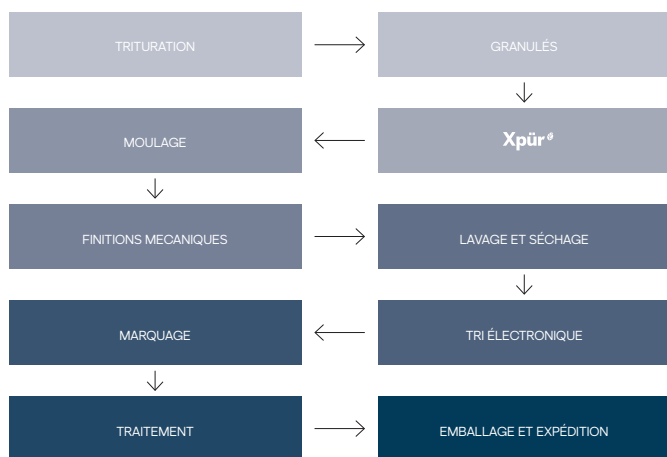
<sup>(1)</sup> Par an après la 1<sup>re</sup> année

## Bilan CO<sub>2</sub>

**≈ - 392 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

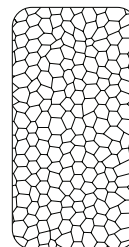


## DIMENSIONS

38 x 24 mm

44 x 24 mm

49 x 24 mm



## NORMES ALIMENTAIRES

Tous les produits Portocork 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

Portocork 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 50% à 70%.

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.

Le diamètre de compression du liège ne doit pas être inférieur à 15,5 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 1 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'embouteillage, maintenir les bouteilles à la verticale durant un minimum de 10 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.

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



CE LIEGE