



# NDtech<sup>®</sup>

Bouchon en liège naturel garanti sans TCA relargable\*



\*teneur en TCA pouvant être libérée égal ou inférieure à la limite de quantification de 0,5 ng/l; analyse réalisée selon la norme ISO 20752.



# TOUT SIMPLEMENT LE MEILLEUR

VOUS NE POUVEZ PAS BÂTIRE LE LIÈGE NATUREL

Portocork, un des principaux fournisseurs mondiaux de liège naturel, est fier de présenter **NDtech** – une technologie de détection basée sur un contrôle qualité individualisé conçu pour les bouchons de liège naturel qui délivre un liège naturel avec un taux indétectable de TCA garanti\*.

| ESSAIS  | CARACTÉRISTIQUES                 | SPÉCIFICATIONS                |
|---|----------------------------------|-------------------------------|
| <b>PHYSIQUES-MÉCANIQUES</b>                       | LONGUEUR (l)                     | $l \pm 1,0 \text{ mm}$        |
|   | DIAMÈTRE (d)                     | $d \pm 0,5 \text{ mm}$        |
|   | OVALISATION                      | $\leq 0,7 \text{ mm}$         |
|   | HUMIDITÉ                         | 4% - 8%                       |
|   | FORCE D'EXTRACTION               | 20 — 40 daN                   |
| <b>CHIMIQUES</b>                                  | TENEUR DE PEROXYDES              | $\leq 0,1 \text{ mg/bouchon}$ |
|   | TENEUR DE POUSSIÈRE              | $\leq 3 \text{ mg/bouchon}$   |
|   | 2, 4, 6 - TRICHLOROANISOLE (TCA) | $\leq 0,5 \text{ ng/L}^*$     |
| <b>VISUELLES</b>                                  | CLASSE VISUELLE (1)              | Référence $\geq -5\%$         |
| <b>OTR**<br/>(Taux de Transmission d'Oxygène)</b> | 60 MOIS                          | 2,8 mg/bouchon                |
|   | 36 MOIS                          | 2,7 mg/bouchon                |
|   | 24 MOIS                          | 2,6 mg/bouchon                |

1) tolérance en rapport avec l'échantillon de référence

Méthodes d'échantillonnage de bouchons d'après la norme ISO 2859 — Produits de Liège.

\*teneur en TCA pouvant être libérée égal ou inférieure à la limite de quantification de 0,5 ng/l; analyse réalisée selon la norme ISO 20752.

\*\*Valeurs OTR (Taux de Transmission d'Oxygène) déterminée selon la méthode décrite dans "Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. Nondestructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking". J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973

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.

Merci de toujours vérifier les dernières fiches techniques mises à jour, Portocork se réservant le droit de mettre en oeuvre sans préavis des modifications sur le produit.

07/2016

## RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATEUR

### Sélection et stockage des bouchons:

Portocork peut calculer le diamètre du bouchon nécessaire en étudiant le profil interne du col de votre bouteille, les caractéristiques du vin et les conditions de bouchage.

Commandez vos bouchons en vue d'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 une pièce bien aérée, 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 des bouchons restants.

### Conditions de bouchage:

Assurez-vous que les éventuelles poussières soient éliminées avant le bouchage.

Bien s'assurer que le liège est compressé sans à-coups, à un diamètre ne devant pas être inférieur à 15,5mm.

Assurez-vous que l'introduction du bouchon se fasse le plus rapidement possible.

Pour des goulots standard, le bouchon doit être introduit jusqu' à 1 mm en dessous de l'extrémité du goulot.

Minimisez l'humidité à l'intérieur du goulot.

L'espace de tête 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 tout dépôt de poussière.

Utilisez toujours des bouchons avec un traitement de surface adapté au type de liquide, ainsi qu'en fonction du type de bouteille et du process de mise en bouteille.

Une mise en bouteille sous vide empêchera les pressions internes.

### Maintenance de l'équipement:

Maintenir les mors de bouchage en bon état et sans indice d'usure.

Assurez-vous de l'alignement correct de la tête de bouchage et du cône de centrage.

Assurez-vous que la boucheuse travaille sans à-coup, particulièrement lors de la compression.

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 bouteille en usage.

### Stockage et transport du vin:

Après l'embouteillage, maintenir les bouteilles à la verticale durant un minimum de 5 à 10 minutes.

Les conditions de stockage idéales sont de 12-18°C à 50-70% d'humidité.

Maintenir la cave exempt d'insectes.

Les bouteilles devront être transportées à la verticale.

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.