



PRIMA-LIÈGE

FICHE TECHNIQUE – COLMATE 38 X 24

Bouchons pour boissons tranquilles, alcoolisées (< 1.2G/L de CO₂). Fabriqués pour obtenir des conditions fonctionnelles parfaites pour bouteilles, bague NF H35033 ou H35100TP.

- Echantillonnage effectué selon la norme NFX06022
- Introduction et extraction
- Etanchéité
- Innocuité chimique
- Neutralité organoleptique
- Utilisation pour des vins consommés de 6 à 12 mois.

CARACTERISTIQUES	METHODES	NORMES et/ou TOLERANCE
Dimensions en mm : Longueur Diamètre Ovalisation	ISO 3563	38 ± 0.50 24 ± 0.40 0.70
Caractéristiques physiques : Taux d'humidité (%) Force d'extraction (daN) Reprise dimensionnelle (%) après compression à 15.5 mm : Instantanée 3 mn.	Séchage à poids constant ISO 9727 PES 31	6 ± 2 15 à 40 >96 >97
Etanchéité : (bar) 100 %	PES 24	>1.5
Poussières par bouchon (mg)	PES 8	2
Résidus oxydants (meq/bouchons)	Dosage iodematique	0
Caractéristiques organoleptiques	PES 1	Liège sain
Aspect visuel : Miroir Chanfreins	PES 2	
Analyse sensorielle	PEC 6	
Test goût	Macération eau distillée	
Marquage		INK-CORK
Traitement de surface		Silicone alimentaire
Date de péremption		3 mois

Toute reproduction intégrale ou partielle est illicite et constitue une contrefaçon donnant lieu à des sanctions pénales.

PRIMA-LIEGE – Avril 2008