



PRIMA-LIÈGE

FICHE TECHNIQUE – NATUREL 49 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, sans détérioration, pendant 24 mois

CARACTERISTIQUES	METHODES	NORMES et/ou TOLERANCE
Classement planche photographique de la F.N.S.L.	Lumière ambiante	
Dimensions en mm : Longueur Diamètre Ovalisation	ISO 3563	49 ± 0.50 24 ± 0.40 ≤ 0.50
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 20 à 40 >96 >97
Etanchéité : (bar) 100 %	PES 24	>1.5
Poussières par bouchon (mg)	PES 8	2
Résidus oxydants (meq/bouchons)	Dosage iodématique	0
Caractéristiques organoleptiques	PES 1 PES 2	Liège sain
Aspect visuel : Miroir Chanfreins		
Analyse sensorielle	PEC 6	
Test goût	Macération eau distillée	
Marquage		INK-CORK
Traitement de surface		Silicone alimentaire
Date de péremption		

Toute reproduction intégrale ou partielle est illicite et constitue une contrefaçon donnant lieu à des sanctions pénales.
PRIMA-LIEGE - Avril 2008

Siège social – 280, Avenue du Général Riera, 83600 Fréjus
Tel . 04 94 52 96 20 – Fax. 04 94 52 90 54

www.lieges-melior.com - contact@lieges-melior.com

SARL au capital de 130 000€- 958 512 212 RCS FREJUS – TVA FR 69 958 512 212 – APE 205 C