



PRIMA-LIÈGE



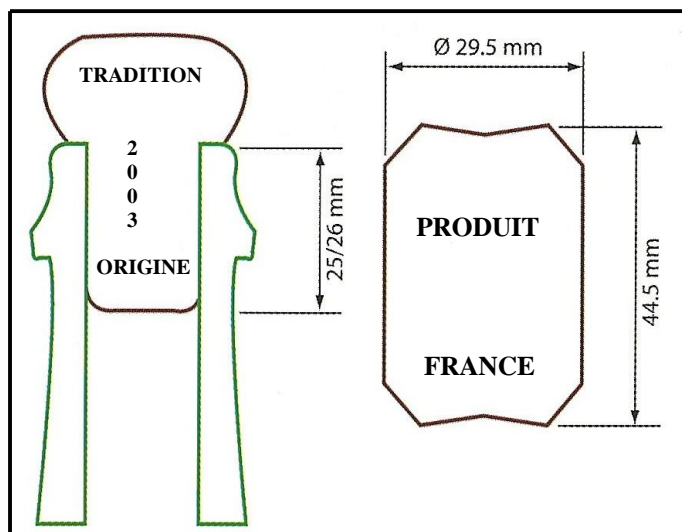
UNIVERSAL CORK® - BOUCHON SYNTHETIQUE UC® VINS EFFERVESCENTS

Conformités : le produit et ses composants sont sans solvants et sont conformes aux Directives de la communauté Européenne 85/572/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE, 92/8/CEE, 93/9/CEE, 96/11/CEE, 97/48/CEE, 99/91/CEE, 72/02/CEE, aux réglementations CEE 2238/93 all. II, CE/19/04, CE 1935/CE ainsi qu'à la réglementation US, FDA.

| CARACTÉRISTIQUES | UNITÉ DE MESURE | DESCRIPTIF |
|-----------------------|-------------------|--|
| Composition | | Matière synthétique non toxique, agréée pour contacts alimentaires. |
| Diamètre Ø | mm | 29.5 ± 0.15 |
| Longueur | mm | 44.5 ± 0.15 |
| Poids | gr | 11.8 (moyenne) |
| Masse Volumique | kg/m ³ | 390 ± 15 |
| Étanchéité | bar | > 7 |
| Couleur | | Beige liège (standard). |
| Encre pour impression | | Agréée contacts alimentaires. |
| Traitement de surface | | Silicone polymère agréé pour contacts alimentaires et résistant à une thermolisation à 52°C. |
| Sens de bouchage | | Bidirectionnel. |
| Conditionnement | | Poches de 500. Cartons de 1000. |
| Recyclable | % | 100 |

Utilisation : vin effervescent.

Stockage du produit : stocker les bouchons dans un lieu sec, aéré et à l'abri des odeurs. Éviter une exposition prolongée à la lumière directe du soleil ou à des températures extrêmes. Les bouchons doivent être conservés jusqu'à leur emploi dans leur emballage d'origine.



Quality System Certificate
UNI EN ISO 9001:2000
cert. 238



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