



PRIMA-LIÈGE



UNIVERSAL CORK® - BOUCHON SYNTHETIQUE UCR®

Conformités : le produit et ses composants sont appropriés pour les aliments et sont conformes aux Directives de la communauté Européenne 85/572/CEE, 89/109/CEE, 90/128/CEE, conformes à la réglementation US (FDA) et conformes à la réglementation britannique BRC (courant 2008).

CARACTÉRISTIQUES	UNITÉ DE MESURE	DESCRIPTIF
Composition		Matière synthétique non toxique, agréée pour contacts alimentaires.
Diamètre Ø	mm	23 ± 0.20
Longueur	mm	38 ± 0.45
Poids	gr	6.6 (moyenne)
Masse Volumique	kg/m ³	420 ± 15
Allongement après mise en bouteille	mm	1-2
Force d'extraction à t° ambiante	kf	18-35
Étanchéité	bar	> 2
Taux de transfert d'oxygène	cc/bouchon x 24h x air	0.050 – 0.052
Conservation du vin		12 mois minimum.
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 1000 (6.8 kg). Cartons de 2000.
Recyclable	%	100

Stockage du produit : 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.

Avant la mise en bouteille : nous recommandons de nettoyer et de vérifier l'état des mors afin d'éviter rayures et pincements du bouchon. Ajuster les mors pour une fermeture 15.5 mm (± 0.5 mm).

Cycle de mise en bouteille : les niveaux de remplissage doivent être conformes aux spécifications des producteurs de bouteilles. Pendant le conditionnement, la température du vin doit se situer entre 16°C et 21°C. En effet, le stockage à une température supérieure à 21°C génère une hausse de la pression dans la chambre de dégarni. L'emploi d'une boucheuse sous-vide est indispensable. La pression optimale ne doit pas excéder + 0.3 bar lors de la mise.

Après la mise en bouteille : la bouteille doit être stockée à température ambiante durant 24 heures minimum afin d'obtenir une perméabilité optimale. Le stockage durant cette période peut aussi bien être vertical qu'horizontal.

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