

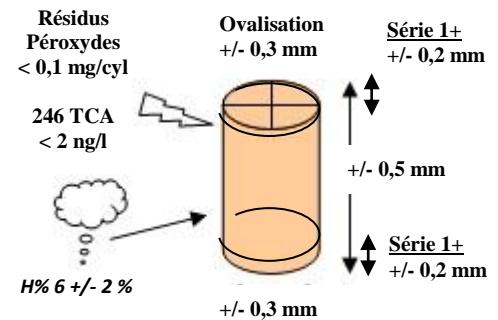


BOUCHONS LIEGE

TECH20®

Caractéristiques techniques

- Hauteur 44 mm tolérance +/- 0,5 mm
 - Diamètre de 24 mm tolérance +/- 0,3 mm
 - Ovalisation +/- 0,3 mm
 - Densité 270 kg/m³ tolérance +/- 30 kg/m³
 - Angle de rupture de torsion > 35°
 - Force de rupture de torsion > 18 daN/cm
 - Hygrométrie 6% +/- 2%
 - Résidus peroxydes < 0,1 mg/bouchon
 - 246 TCA < 1,5 ng/l par macérât bouchon entier
 - Force d'extraction du lot : 25 daN +/- 10 daN
 - Reprise dimensionnelle immédiate > 90 %
 - Résidus de poussières naturels < 1 mg/bouchon
 - Etanchéité minimum du lot 100 % ≥ 1,5 bars
 - Particules de liège naturel bouilli (provenant de la trituration des bandes de tubage pour bouchons naturels) de granulométrie 0,5 à 2 mm avec traitement désinfectant par extraction à la vapeur d'eau recyclée
 - Agglomération avec liant polyuréthane mono composant agréé contact alimentaire
- (Série 1+ : Hauteur des rondelles ≥ 5 mm tolérance +/- 0,2 mm - Collage des rondelles de liège dans le sens champagne)



	TECH20	TECH20 1+C	TECH20 1+B	TECH20 1+A
Conservation conseillée	+/- 18 mois	+/- 24 mois	+/- 30 mois	+/- 36 mois

Les durées de garde sont données à titre indicatif car, elles dépendent des bonnes conditions d'embouteillage, de stockage et de transport.

Présentation

- Corps micro-aggloméré (Série 1+ : avec une rondelle de liège naturel à chaque bout)
- Lavage désinfectant base peroxyde (H²O²)
- Traitement ECM anti-mouillabilité/capillarité et réducteur de poussières
- Couleur beige liège uniforme
- Marquage roule encre ou feu, et bouts feu - codage de lot pour traçabilité (encre)
- Traitement de surface : silicone sans solvant
- Conditionnement : en poches aérées de 1000 et cartons de 5000 - palettes

Avantages

- Le liège est utilisé depuis des millénaires. L'utilisation du liège permet le maintien et la préservation des subérais, de leur faune et de leur flore, et évite ainsi la désertification et les incendies.
- C'est un matériau idéal de bouchage du fait de ses propriétés physiques et mécaniques (structure aérée, légèreté, élasticité, imperméabilité, effet ventouse sur le verre).
- Produit naturel 100 % recyclable
- Tous les produits de traitement utilisés sont agréés contact alimentaire.
- Assurance d'excellents indices d'Etanchéité, de Capillarité et de Mouillabilité, grâce à la rigueur et aux traitements apportés dans la fabrication
- Régularité de bouchage et de débouchage grâce à l'utilisation d'un traitement de surface silicone élastomère sans solvants, stable dans le temps et inerte aux variations de température.
- Du fait d'une excellente étanchéité, idéal pour des vins à boire jeunes, fruités, type blanc sec ou rosé.

Voir la fiche ALM-VINO : Conseils pour le bouchage du vin

Ces informations sont données de bonne foi en l'état actuel de nos connaissances.

Nos clients devront réaliser une vérification préalable de l'adéquation de nos produits avec l'usage et les spécifications particulières.

ALM Sarl - ALIECOR

475, Rue du Pays d'Orthe - Atlantisud
40230 ST GEOURS DE MAREMNE – France



33.(0)5.58.47.6767



33.(0)5.58.47.6868



info@aliecor.com

Site : www.aliecor.com

Isolation : www.snic-liege.com

Boutique : www.alienatur.com

Décoration : www.liegisol.com