

Le bouchon **Cidrex** est utilisable avec ou sans pasteurisation pour le bouchage du cidre, du poiré, de la bière, des jus pétillants ...

Caractéristiques techniques

- Hauteur 40 ou 45 mm tolérance +/- 0,5 mm
- Diamètre de 24,5 ou 27 ou 29 mm tolérance +/- 0,3 mm
- Chanfrein 3x3 (24,5) ou 4x4 (27) ou 4,5x4,5 (29) tolérance +/- 0,5 mm
- Densité 265 kg/m³ tolérance +/- 20 kg/m³
- Angle de rupture de torsion > 28°
- Force de rupture de torsion > 25 daN/cm
- Hygrométrie 6% +/- 2%
- 2,4,6 TCA < 2 ng/l par macérât bouchon entier
- Force d'extraction du lot : 30 daN +/- 10 daN
- Reprise dimensionnelle immédiate > 90 %
- Résidus de poussières naturels < 1 mg/bouchon
- Etanchéité minimum du lot 100 % ≥ 6 bars
- Bombe hydrostatique +70% du lot < 30% absorption H% et -10% du lot avec > 36% absorption H%
- Particules de Liège naturel bouilli (provenant de la trituration des déchets de tubage pour bouchons naturels) de granulométrie 2 à 7 mm – traitement désinfectant par extraction à la vapeur d'eau recyclée
- Agglomération par extrusion avec liant polyuréthane mono composant agréé contact alimentaire.
- Lavage désinfectant bactéricide acide paracétique

Présentation

- Corps liège aggloméré
- Marquage roule encre ou feu, et bouts feu - codage de lot pour traçabilité
- Traitement de surface : silicone sans solvant (Bopsil)
- Conditionnement type :

40x24,5 ou 27	poches de 1000 et cartons de 5000 – palette 60000
45x24,5	poches de 1000 et cartons de 5000 – palette 48000
45x27	poches de 1000 et cartons de 4000 – palette 48000
45x29	poches de 700 et cartons de 3500 – palette 42000
	en sacs double emballage de 2500 – palette 40000

Avantages

- Le liège est utilisé depuis des millénaires. L'utilisation du liège permet le maintien et la préservation des subéraies, 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.
- 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.

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

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

Boutique : www.alienatur.com

Isolation : www.snlic-liege.com

Décoration : www.liegisol.com