

### Bouchons

- Stockage
  - Température comprise entre 15 et 20°C. Les températures excessivement hautes ou basses sur une période prolongée, altèrent le comportement. Les bouchons ne doivent pas rester longtemps exposés au soleil pour éviter une altération du traitement de surface
  - Durée inférieure à 6 mois après réception
  - Hygrométrie ne doit pas être inférieure à 60%, ni supérieure à 80% d'humidité relative
  - Local de stockage exempt d'odeurs, spécialement des produits de traitement agri et viticoles. Les dérivés volatils des produits anti-fongicides, bactéricides, etc., sont souvent à l'origine de contamination des bouchons avec l'apparition postérieure de mauvais goûts dans les vins, cidres ...
- Réception

Un contrôle de l'état des colis doit être effectué à réception, en évitant également leur exposition solaire. Eviter d'ouvrir une caisse ou une poche, si l'utilisation n'est pas imminente. Essayer d'utiliser l'ensemble des bouchons d'un emballage ouvert.
- Utilisation
  - Les bouchons sont traités pour utilisation à sec. Ils ne doivent pas être trempés pour faciliter le bouchage
  - Les bouchons ne doivent pas être comprimés à un diamètre inférieur à 15 mm. Des compressions trop importantes entraînent une pression excessive dans les cellules du liège qui génère une perte de son élasticité
  - Il est important de s'assurer que la pénétration du bouchon est bien perpendiculaire avec une profondeur de 20-24 mm approximativement, et que les mors de compression ne génèrent pas des plis sur les bouchons.  
L'utilisation correcte des bouchons et son comportement final dépendent aussi bien du fabricant que de l'utilisateur

### Recommandations

- Choisir des bouteilles et des bouchons adaptés à votre besoin
- Respecter les contraintes d'utilisation des bouchons
- Vérifier l'état de propreté des bouteilles de réemploi
- Veiller à l'entretien et au réglage du matériel
- Contrôler la densité du moût
- Contrôler l'activité des levures
- Suivre la montée en pression et la température de prise de mousse
- Vérifier régulièrement le stockage des bouteilles

### Bouchage

- Profondeur pénétration 22 mm tolérance +/- 2 mm
- Serrage des mors 15 mm tolérance +/- 0,5 mm
- Respecter un temps de reprise dimensionnelle de 3 à 5 minutes
- Respecter une chambre de dégarni suffisante.

### DLUO (date limite d'utilisation optimale)

- Dans le stockage des cidres fermiers avec maintien des bouteilles debout afin de faciliter le sédimentation des levures : +/- 1 an
- Dans le cas de bouteilles couchées : +/- 6 mois

## Causes de Chevillage

- Enfouissement insuffisant des bouchons, dont la base est positionnée dans la partie la plus serrée de la bague
- Absence de gaz dans la bouteille
- Conservation des bouteilles sur une durée trop longue
- Passage en milieu réfrigéré
- Serrage trop important des mors cassant l'élasticité du liège

## Pertes de Gaz

- Présence de pincements de mâchoires sur le roule du bouchon
- Enfouissement insuffisant du bouchon
- Diamètre inapproprié du bouchon au col de la bouteille
- Densité de liège inadaptée
- Elévation de la température des bouteilles
- Non respect de la hauteur de chambre de dégarni

## Défauts indépendants du bouchon

- Manque de qualité au niveau de l'état sanitaire de la matière première
- Contamination par un fût mal entretenu
- Apparition de phénols volatils (vinyl ou éthyl phénols) liés à la dégradation de certains acides phénols de la pomme par des levures spécifiques
- Présence de composés chlorés particuliers (chloroanisoles) dont l'origine pourrait être un mauvais rinçage des matériels nettoyés avec un alcalin chloré (cas des récipients en bois lavés qu'il est difficile d'éliminer par rinçage)

## Choix des conditions

- de conservation et de commercialisation en fonction du résultat du suivi de l'évolution du cidre (Jean-Paul Simon – Oenologue ARAC)

	Bouchage étanche	Bouchage non étanche
Prise de mousse lente	Conservation bouteilles debout, à <b>coucher au cours de l'été</b> . Commercialisation assez rapide avec livraisons assez fréquentes	Conservation bouteilles couchées. Commercialisation très rapide avec livraisons fréquentes
Prise de mousse normale	Conservation bouteilles debout, à coucher éventuellement en toute fin de saison. Commercialisation sans importance	Conservation bouteilles couchées. Commercialisation assez rapide avec livraisons assez fréquentes
Prise de mousse virulente	Conservation bouteilles debout Commercialisation très tardive	Conservation bouteilles debout. Commercialisation tardive

- **d'export** : Pour l'exportation hors CEE, nous préconisons l'envoi en containers réfrigérés.

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](http://www.aliecor.com)

Boutique : [www.alienatur.com](http://www.alienatur.com)

Isolation : [www.snic-liege.com](http://www.snic-liege.com)

Décoration : [www.liegisol.com](http://www.liegisol.com)