	FICHE TECHNIQUE **Bouchons en liège naturel O**	FTB M 3 Date application : 05/03/21 Page : 1/1

PROCESS GENERAL

Origine liège	Espagne / Portugal
Dimension (mm)	Longueur : 37, 38, 44, 45, 49,54 Diamètre : 24, 26,25, 28, 30, 32, 34, 36,38
Lavage	O (eau oxygénée)
Enrobage	OUI
Traitement de surface	MIXTE : paraffine + silicone
Marquage	Marquage selon spécifications du client Code traçabilité BOUCHONS ABEL Marquage laser
Conditionnement	Poche PE/PA/PE sous vide et SO2 (10 00 bouchons/poche) Cartons sans agrafes, palettes (maxi 8 cartons par palettes et 5 poches par carton)
Expédition	Compagnies de transports routiers

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Longueur (mm)	± 0.7
Diamètre (mm)	± 0.5
Ovalisation (mm)	≤ 0.7
Humidité (%)	6 ± 2
Reprise dimensionnelle à 3 min (%)	90 %
Teneur en résidus de peroxyde (mg/bouchon)	< 0.1
Force d'Extraction (daN)	15 à 45
Quantité de poussière (mg/bouchon)	< 1.5
Capillarité (mm)	≤ 0.5
Étanchéité au liquide (bar)	> 1.2
TCA (laboratoire externe) (ng/l)	< 2

RECOMMANDATIONS

Recommandations de stockage

- ✓ Les bouchons doivent être utilisés dans un délai maximum de 3 mois après leur expédition.
- ✓ Les bouchons doivent être conservés dans leur emballage d'origine et dans le respect des bonnes conditions de stockage :
  - Stockage au-dessus du sol,
  - Local propre, sain, aéré et sans odeur,
  - Température du local de stockage comprise entre 15 et 25°C et en évitant les variations brutales de température,
  - Humidité relative comprise entre 40 et 65%,
  - Les bouchons doivent être tenus à l'écart de tous produits chimiques, pesticides, fongicides, produits phytosanitaires, produits sanitaires à base de chlore et surfaces de bois ou matériaux traités (tout particulièrement avec des halophénols).

Recommandations d'embouteillage

- ✓ **Respecter les prescriptions de mise du Guide de l'embouteillage du CETIE N°1.**
  - Vérifier l'état sanitaire et la conformité des bouteilles avec la norme en vigueur,
  - Le vin avant la mise en bouteille doit avoir une teneur en CO2 inférieure à 1200mg/l,
  - Bouchage sous vide ou sous CO2 (P interne dans la chambre de dégarni entre +0.3 et -0.3 bars),
  - Respecter les cadences de mise en bouteille prescrites en fonction du groupe d'embouteillage utilisé,
  - Température ambiante à la mise en bouteille entre 15 et 25°C,
  - Vérification des mâchoires de la boucheuses pour éviter les plissements sur les bouchons,
  - Respecter le niveau de remplissage des bouteilles en fonction de la température du vin (courbe de dilatation),
  - Diamètre de compression des mors régulier et toujours inférieur à 2/3 de son diamètre (15.5 à 16 mm pour des bouchons de diamètre 24 mm),

*La Société **BOUCHONS ABEL SA** déclare que tous les bouchons en liège de sa production constitué de liège naturel et d'adjuvants de fabrication destinés à boucher des bouteilles de vins tranquilles (boissons ayant un taux d'alcool (éthanol) maximum de 20 % v/v) destinés à l'alimentation humaine sont conformes aux exigences de la réglementation en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, les Règlements européens 1935/2004 du 27 octobre 2004 et 2023/2006 du 22 décembre 2006.*

Ce dossier est confidentiel, il ne peut être reproduit partiellement ou intégralement qu'en accord avec l'entreprise