

FICHE TECHNIQUE

Le 20 avril 2023

SOCIETE TOUT OENO
2 AVENUE PAUL SABATIER
11100 NARBONNE

PRODUIT : Bouchon de liège naturel

CALIBRE : Normes NF B57-100 et NF B57-101 (Déc 2010)

Longueur : $\pm 0,7$ mm
Diamètre : $\pm 0,5$ mm
Ovalisation : $\leq 0,7$ mm

QUALITE : 45/24 TO 2 NATUREL

GARANTIE DE SANTE DU LIEGE : TCA $\leq 1,0$ ng/l

LAVAGE THT:

Le lavage THT0 consiste à passer les bouchons uniquement à la vapeur (traitement R.E) et permet une désinfection garantissant la pauvreté en germes des bouchons tout en préservant les qualités naturelles du liège. Avec le lavage THT0, le bouchon garde la couleur originelle identique à celle du liège naturel.

TRAITEMENT DE SURFACE TRX NAB :

Traitement de surface avec application en couches successives d'une émulsion aqueuse fine et homogène à base de cire d'abeille et d'une émulsion aqueuse fine et homogène à base de lubrifiants d'origine naturelle contenant également de la cire d'abeille.

Ce traitement de surface est hydrophobe et améliore l'étanchéité aux gaz et aux liquides.

EMBALLAGE : En poches polyéthylène de 1000 stériles (hermétiquement soudées sous atmosphère de SO₂) dans un box de 5 000 bouchons.

LIVRAISON : Sur palettes Europe filmées ou sur demande palettes plastiques.

Les bouchons sont conformes aux exigences de la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées, les règlements Européens 1935/2004 et 2023/2006 ainsi qu'à la résolution AP(2004) 2 du conseil de l'Europe pour les bouchons de liège au contact alimentaire.

Un délai maximum de trois mois après livraison est recommandé pour l'utilisation optimale de ces bouchons.