

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

Le 27 mars 2023

**SOCIETE TOUT'OENO**  
**2 AVENUE PAUL SABATIER**  
**ZI LA COUPE**  
**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 B COLMATE

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

**LAVAGE TH + TRU:**

Ce procédé par détergence physico-chimique, par complexes alcalino-oxydants tamponnés permet :

- un nettoyage et un dépoussiérage en profondeur des lenticelles
- une désinfection garantissant la pauvreté en germes des bouchons tout en préservant les qualités naturelles du liège.

**TRAITEMENT DE SURFACE TRX MT:**

Traitement mixte paraffine/silicone qui permet un bon comportement du bouchon au bouchage et à l'extraction.

Traitement modulable suivant les conditions de mise en bouteilles et le type de vin.

**EMBALLAGE :** En poches polyéthylène stériles de 1000 (hermétiquement soudées sous atmosphère de S02) dans un carton de 5000 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) 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.