

FICHE TECHNIQUE

Le 27 mars 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 QUALITE B NATUREL

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

LAVAGE THT:

Le lavage THT est un lavage très léger à base de peroxyde d'hydrogène.

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 S+ :

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 de 1000 stériles (hermétiquement soudées sous atmosphère de S02) 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.