



BOUCHON 1+1

Le bouchon 1+1 est un bouchon technique destiné au bouchage des vins fruités pour une période relativement courte.

Il est constitué d'un corps aggloméré avec à chaque extrémité une rondelle en liège naturel. Les rondelles ou disques bénéficient d'une désinfection par un processus de nettoyage hydrodynamique (pression et dépression) à l'intérieur des cellules de liège. Les granulés constituant le corps aggloméré sont passés par un traitement à la vapeur.

Le bouchon 1+1 est un bouchon totalement neutre sur le plan organoleptique avec un taux de TCA relargable contrôlé de façon très rigoureuse et très régulière tout au long de son processus d'élaboration.

L'association des propriétés naturelles du liège (rondelle) et de la technique (corps aggloméré) permet de garantir un bon bouchage de manière répétable avec chaque bouchon.

DUREE DE VIE : 2 à 3 ans dans de bonnes conditions de mise en bouteilles

**RONDELLE LIEGE NATUREL**

- ➡ Sélection matière première liège mince
- ➡ Fabrication rondelles
- ➡ Désinfection
(Nettoyage hydrodynamique)
- ➡ Triage électronique

CORPS TECHNIQUE

- ➡ Trituration
- ➡ Granulation
- ➡ Passage à la vapeur du granulé
- ➡ Moulage individuel
(Granulé de liège + colle alimentaire)

COLLAGE : RONDELLE + CORPS TECHNIQUE

- ➡ Finitions mécaniques : Ponçage, rognage
- ➡ Lavage THT
- ➡ Séchage
- ➡ Triage électronique
- ➡ Marquage au Feu ou encre
- ➡ Traitement de surface (MX 1+1)
- ➡ Contrôles laboratoire
- ➡ Emballage et expédition

**SPECIFICATIONS****Caractéristiques Mécaniques :**

Longueur 44 mm	± 1,0 mm
Diamètre 23,5 mm	± 0,4 mm
Ovalisation	≤ 3 mm
Hygrométrie	4 - 8%
Poids spécifique	250 – 330 Kg/m ³
Forces d'extraction	18 -30 daN

**Caractéristiques chimiques :**

Teneur de peroxydes	≤ 0,1 mg/bouchon
Teneur de poussière	≤ 3mg/bouchon

**Caractéristiques organoleptiques :**

Macération en milieu hydro alcoolique de 10 bouchons SPME/GC/MS TCA ≤ 1 ng/l

Toutes nos fabrications de bouchons 1+1 respectent la législation en vigueur relative à l'aptitude des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires.