



BOUCHONS TANG

Le bouchon TANG est un produit de nouvelle génération et une avancée technologique incomparable pour les vins d'un certain type de profil aromatique destinés à une consommation rapide.

Un bouchon bénéficiant du liège au service du développement durable : il ne contient dans sa composition physique aucun autre additif, sa structure mécanique est caractéristique du liège.

Le bouchon TANG 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. De plus les microgranulés bénéficient d'un traitement à la vapeur garantissant une neutralité aromatique du bouchon TANG.

Sa structure très homogène lui confère une perméabilité remarquable qui constamment contrôlée assure une régularité gustative d'une bouteille à l'autre.

La technologie de ce bouchon en liège consiste en une fragmentation de la matière première liège en micro-granulés ce qui permet de séparer par densitométrie la lignine de la subérine.

Ce bouchon liège est ensuite fabriqué par moulage individuel en mélangeant ces microgranulés avec un liant spécifique, sans agent plastifiant, avec une densité contrôlée et homogène.

L'association des propriétés naturelles du liège et de cette technique 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

COMPOSITION : 80% de granulés de liège de 1 à 2 mm

20% de colle polyuréthane

Absence totale de microsphères



- ➡ Trituration
- ➡ Granulation
- ➡ Passage à la vapeur du granulé
- ➡ Moulage individuel (granulé de liège + colle alimentaire)
- ➡ Finitions mécaniques : Ponçage, rognage, chanfreinage
- ➡ Lavage au THT (lavage à base de peroxyde très léger et peu dosé)
- ➡ Séchage
- ➡ Triage électronique
- ➡ Marquage au Feu (induction électrique)
- ➡ Traitement de surface (TRX TG)
- ➡ Contrôles laboratoire
- ➡ Emballage et expédition

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

Longueur 44 mm	± 1,0 mm
Diamètre 24 mm	± 0,4 mm
Ovalisation	≤ 3 mm
Hygrométrie	3 - 8%
Poids spécifique	240 – 320 Kg/m ³
Forces d'extraction	18 -30 daN
Perméabilité (Mesure OTR)	0,015 cm ³ par jour par bch /blle (mesure faite à 100% d'oxygène)

**Caractéristiques chimiques :**

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

**Caractéristiques organoleptiques : TCA ≤ 0,5 ng/l**

Macération en milieu hydro alcoolique de 10 bouchons SPME/GC/MS.

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