



TopClean PRESTIGE

Grâce au procédé de nettoyage Prestige, le TopClean fait partie de la nouvelle génération de bouchons techniques, l'un des plus performants sur le marché mondial des bouchons micro-agglomérés.

Avec un contenu minimum de 80 % de granulés de liège véritable, il offre une grande stabilité structurelle combinée à une durabilité élevée et à une valeur TCA inférieure au seuil de détection.

PORTOCORK International Korkhandelsgesellschaft mbH

Am Ockenheimer Graben 38 | D-55411 Bingen am Rhein

Telefon: +49-6721-9175-0 | Telefax: +49-6721-9175-50

Email: info@portocork.de | Web: www.portocork.de



CARACTÉRISTIQUES

PHYSIQUE - MÉCANIQUE

Longueur (l) $l \pm 1,0 \text{ mm}$ Diamètre (d) $d \pm 0,4 \text{ mm}$

Ovalité $\leq 0,3 \text{ mm}$ 4% – 9% Humidité

Poids spécifiques **240 – 320 Kg/m³**

Force d'extraction **15 – 40 daN**

CHIMIQUE

Teneur en peroxyde $\leq 0,1 \text{ mg/bouchon}$

Teneur en poussière $\leq 2 \text{ mg/bouchon}$

SPME GC/MS/ECD

2,4,6 - Trichloranisol (TCA) $< 0,3 \text{ ng/L (*)}$

OTR (TAUX DE TRANSFERT D'OXYGÈNE)

6 mois **1,06 mg of O₂**

12 mois **1,14 mg of O₂**

après 12 mois **0,05 mg of O₂¹**

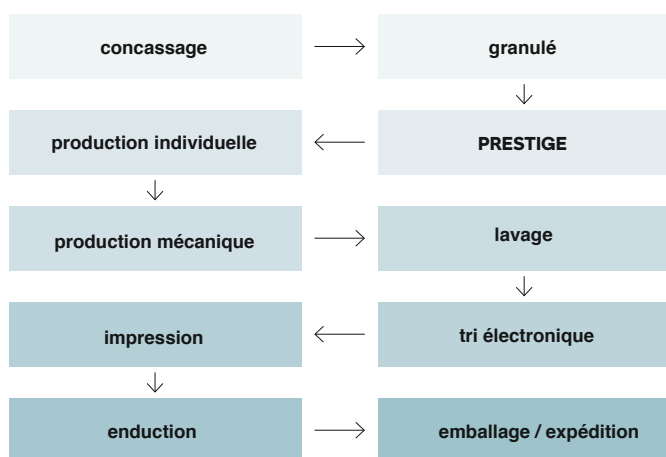
¹) par année après la 1ère année

Réduction de CO₂

392 g/bouchon

(*)contenu en TCA soluble inférieur ou égal à la limite de détection quantitative de 0.3 ng/l ; analyse effectuée selon la norme ISO 20752.

PROCESSUS DE PRODUCTION

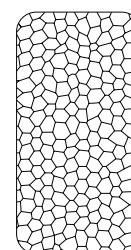


FORMATS DISPONIBLES

38 x 24 mm

44 x 24 mm

49 x 24 mm



RÉGLEMENTATIONS SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Tous les produits sont conformes aux réglementations et exigences en vigueur (UE et FDA - Food and Drug Administration) concernant les produits en contact avec les aliments.

INSTRUCTIONS SUR LE TRAITEMENT DES BOUCHONS

CHOIX & STOCKAGE

Portocork peut calculer le diamètre de bouchon requis en évaluant le profil interne du goulot de la bouteille, les caractéristiques du vin et les conditions de bouchage.

Commandez vos bouchons pour une utilisation à court ou moyen terme. Nous recommandons une durée de stockage de 6 mois max. après livraison.

Stockez les bouchons toujours dans leur emballage original, dans un endroit bien ventilé et sans odeur, à une température comprise entre 15°C et 25°C et un taux d'humidité entre 50% à 70%.

MISE EN BOUTEILLE

Nettoyez l'appareil de bouchage avant chaque utilisation.

Veillez à ce que le bouchon soit progressivement comprimé jusqu'à un diamètre maximal de 15,5 mm.

Veillez à ce que le processus de bouchage soit rapide.

Le bouchon doit finir 1 mm en dessous du bord supérieur de la bouteille

Le support du bouchon doit être sec.

L'espace vide des bouteilles remplies doit être d'au moins 15 mm et à 20°C

Après le remplissage, retirez les résidus de bouchons des dispositifs de bouchage afin de minimiser l'apport de poussière.

Utilisez des bouchons dont le revêtement est adapté au type de boisson, au processus de remplissage et à la bouteille choisie.

Grâce à la mise sous vide préalable effectuée par le bouchon, vous obtenez une réduction optimale de la pression de fermeture

MAINTENANCE & ENTRETIEN

Protégez votre boucheuse contre les dommages.

La bouteille doit être centrée optimalement sous la boucheuse.

Assurez-vous que le bouchage soit régulier, surtout pendant la compression. Nettoyez la boucheuse exclusivement avec des produits sans chlore.

Assurez-vous que la boucheuse est adaptée aux bouteilles et aux bouchons utilisés.

STOCKAGE & TRANSPORT

Après le remplissage, conservez les bouteilles en position verticale pendant 5 à 10 minutes

Stockez idéalement vos bouteilles à 15-20°C et à un taux d'humidité moyen compris entre 50 et 70 % sans contact avec le soleil.

Veillez à ce que le stockage soit exempt de parasites.

Nous recommandons un transport en position verticale.



VERS. WENGER 05-2021

Avant chaque remplissage, veuillez vérifier que vous disposez de la dernière version de la fiche technique des bouchons que vous utilisez, car le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.

Email: info@portocork.de - Web: www.portocork.de