

# Bouchon en liège Zero

La technologie anti-TCA la plus écologique et la plus efficace au monde pour les bouchons en liège naturel.

Inspirés par le travail remarquable de la nature, nous avons développé ZERO, un processus entièrement naturel qui permet d'éliminer le TCA et d'autres composés divergents sensoriels volatils de nos bouchons en liège.

ZERO est une technologie pionnière que nous avons développée conjointement avec l'université NOVA pour optimiser les performances de nos bouchons sans compromettre leur véritable nature.

Grâce à un procédé optimisé combinant la pression, la température, l'eau purifiée et le facteur temps, ZERO sépare les molécules de TCA de la structure cellulaire du liège.

Ce traitement préserve les principales propriétés de ce produit naturel.

**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) <b>l ± 1,0 mm</b>	Diamètre (d) <b>d ± 0,5 mm</b>
Ovalité <b>≤ 0,7 mm</b>	Humidité <b>4% – 8%</b>
Force de traction <b>20 – 40 daN</b>	

### Chimique

Teneur en peroxydes <b>≤ 0,1 mg/bouchon</b>
Staubgehalt <b>≤ 2 mg/bouchon</b>
SPME GC / MS / ECD
2, 4, 6 - Trichloranisol (TCA) <b>99% ≤ 0,5 ng/l (*) und 1% ≤ 1,0 ng/l</b>

### Optique

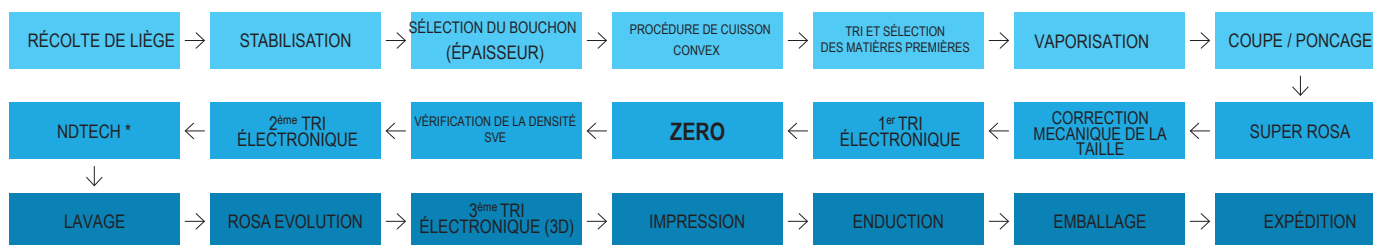
Qualité visuelle (1) <b>≥ -5%</b>
--------------------------------------

### Réduccion CO<sub>2</sub>

**309 g/bouchon**

(\*) Teneur en TCA soluble inférieure ou égale à la limite de détection quantitative de 0,5 ng/l. Analyse effectuée selon la norme ISO 20752.  
(1) Déviation liée à l'échantillon de référence du bouchon en liège. Echantillonnage selon la norme ISO 2859.

## ETAPES DE PRODUCTION



(\*) Sur demande.

## DIRECTIVES SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Tous les produits Portocork sont conformes aux réglementations et exigences actuelles (UE et FDA - Food and Drug Administration) pour les produits qui entrent en contact avec les aliments.

## DIRECTIVES DE TRAITEMENT

### SÉLECTION ET STOCKAGE

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

Commandez vos bouchons pour vos besoins à court et moyen terme. Nos bouchons doivent être utilisés dans les six mois suivant la réception de la livraison.

Conservez toujours les bouchons dans leur emballage d'origine, dans un endroit bien ventilé et inodore. La température doit être comprise entre 15°C et 25°C et l'humidité entre 50 et 70%.

### MISE EN BOUTEILLE

Nettoyez la boucheuse des résidus de poussière avant chaque utilisation. Veillez à ce que la boucheuse soit lentement comprimée jusqu'à un diamètre maximal de 15,5 mm.

Veillez à ce que le processus de bouchage soit rapide.

Le bouchon doit se terminer 1 mm en dessous du haut de la bouteille.

Le siège en liège doit être sec.

L'espace libre de la bouteille remplie doit être d'au moins 15 mm à 20 °C. Après le remplissage, retirez les bouchons résiduels du conteneur de stockage et des dispositifs d'alimentation afin de minimiser la production de poussière.

Utilisez des bouchons dont le traitement de surface est adapté au type de boisson, au procédé de remplissage et à la bouteille choisie.

La pré-évacuation du bouchon de liège vous donnera la réduction optimale de la fermeture.

### MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Protégez votre bouchonneuse contre les dommages.

La bouteille doit être centrée de façon optimale sous le bouchon.

Assurez-vous que le bouchage est régulier, surtout pendant la compression. Ne nettoyez la bouchonneuse qu'avec un nettoyeur sans chlore.

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

### STOCKAGE ET TRANSPORT

Après le remplissage, conservez les bouteilles debout pendant 5 à 10 minutes.

L'idéal est de stocker vos bouteilles à une température de 12-18°C et à un taux d'humidité relative de 50-70% sans exposition directe au soleil.

Veillez à ce que les bouteilles soient stockées à l'abri des parasites.

Nous recommandons le transport en position verticale.



CELIEGE

Version 02-2021

Avant chaque mise en bouteille, 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 au produit sans préavis.

Email: [info@portocork.de](mailto:info@portocork.de) - Web: [www.portocork.de](http://www.portocork.de)