



Fiche Technique

DESCRIPTION

Les bouchons **FIZZ ZERO** sont le résultat des toutes dernières innovations dans la technologie de fabrication des bouchons techniques pour le bouchage des Champagne et des vins effervescents.

Ils sont constitués d'un seul corps de liège micro-aggloméré, produit par moulage individuel avec des micro-granulés stérilisés de 0,5-2 mm et de très faible densité, résultant en un bouchon avec une excellente élasticité et capacité de récupération, capable de résister à des pressions internes élevées et de préserver la qualité des vins et leur effervescence.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PRINCIPAUX ATTRIBUTS

- Neutralité organoleptique garantie ;
- TCA Non détectable ;
- Naturel, recyclable, biodégradable et réutilisable, provient d'une ressource renouvelable ;
- Excellente flexibilité, permettant une très grande facilité de compression, une bonne récupération et parfaite adhésion au goulot de la bouteille ;
- Excellente capacité d'étanchéité, supportant des pressions élevées, caractéristiques des vins effervescents ;
- Homogénéité et stabilité structurelle.

Caractéristiques		Spécification (NP4351/ ISO16420/ IS)	Méthode
Dimensionnel	Longueur	VN ± 0.5 mm	ISO 9727-1
	Diamètre	VN ± 0.3 mm	ISO 9727-1
Physique/ Mécanique	Densité	275 ± 25 Kg/m ³	ISO 9727-2
	Humidité	4 – 8 %	ISO 9727-3
	Récupération dimensionnelle	≥ 90 %	NP 2803-3
	Tension de rupture	≥ 6 daN / cm ²	NP 2803-6
	Angle de torsion	≥ 35°	NP 2803-6
	Étanchéité	Pas de fuite à 6 bar	NP 2803-5: 1996
	Résistance à l'eau bouillante	Pas de désagrégation	NP 2803-7
Chimique	Test microbiologique	≤ 10 UFC / bouchon	ISO 10718
	Résidus solides	< 1 mg / bouchon	ISO 9727-7
Organoleptique	Analyse sensorielle	Absence d'arômes	ISO 22308
	2,4,6-TCA	≤ LD	ISO 20752
	2,3,4,6-TeCA	≤ LD	
	PCA	≤ LD	MI
	2,4,6-TBA	≤ LD	
	Géosmine	≤ LD	

MI – Méthode Interne ; SI – Spécification interne; * LD and LQ – Limite de Détection et Limite de Quantification par SPME/GC/MS calculé par méthode interne. Note: Ces spécifications sont garanties à la sortie de l'usine et peuvent être modifiées sans préavis

NORMES ALIMENTAIRES

Toutes les matières premières entrant dans la fabrication de tous les bouchons fournis par Oenocork sont conformes à la législation nationale et communautaire sur les produits destinés au contact avec les denrées alimentaires.

RECOMMANDATIONS

Les bouchons de liège doivent être utilisés dans les 6 mois suivant la date de fabrication et conservés dans leur emballage d'origine jusqu'à utilisation. Conserver dans un endroit propre, aéré et inodore, une température stable entre 15-20° C et une humidité de 40-65%.