



Fiche Technique

DESCRIPTION

Les bouchons **EPIC ZERO** sont réalisés avec des micro granulés de liège de 0,4 à 8 mm de grande qualité. Ils représentent la parfaite symbiose entre performance et compétitivité pour sceller tous les types de vins tranquilles.

Issus d'un procédé innovant garantissant une neutralité organoleptique et un niveau de TCA inférieur à la limite de détection.

PRINCIPAUX ATTRIBUTS

- Neutralité organoleptique garantie ;
- TCA Non détectable ;
- Naturel, recyclable, biodégradable et réutilisable, provenant d'une ressource renouvelable;
- Excellente flexibilité, permettant très grande facilité de compression et une bonne récupération et l'adhésion au goulot de la bouteille;
- Facilité d'extraction, faibles niveaux d'absorption et excellente étanchéité;
- Homogénéité et stabilité structurelle.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques		Spécification (ISO16420/IS)	Méthode
Dimensionnel	Longueur	VN ± 0.5 mm	ISO 9727-1
	Diamètre	VN ± 0.5 mm	ISO 9727-1
Physique/ Mécanique	Densité	275 ± 15 Kg/m ³	ISO 9727-2
	Humidité	4 – 8 %	ISO 9727-3
	Force de compression	70 ± 20 daN	NP 2803-3
	Récupération dimensionnel	≥ 90 %	ISO 9727-4
	Force d'extraction	25 ± 10 daN	ISO 9727-5
	Étanchéité	Pas de fuite à 1.2 bar	ISO 9727-6
	Résistance à l'eau bouillante	Pas de désagrégation	NP 2803-7
Chimique	Test microbiologique	≤ 10 UFC / bouchon	ISO 10718
	Peroxyde résiduel	< 0.1 mg / bouchon	NP 4502
	Résidus solides	< 1.5 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, et avec une température stable entre 15-20° C et une humidité de 40-65%.