

Le bouchon **Cidrex** est utilisable avec ou sans pasteurisation pour le bouchage du cidre, du poiré, de la bière, des jus pétillants ...

### Caractéristiques techniques

	STANDARD	MICROS
Granulométrie en mm	3 à 7	0,5 à 2
Hauteur en mm tolérance +/- 0,5 mm	40 – 45	45
Diamètre en mm tolérance +/- 0,3 mm	24,5 – 27 – 29 – 29,5	27 – 29 – 29,5
Chanfrein en mm tolérance +/- 0,5 mm	3x3 (24,5) ou 4x4 (27 – 29 – 29,5)	4x4
Densité en kg/m <sup>3</sup>	265 +/- 15	
Angle de torsion en degré °	≥ 35	
Tension de rupture en daN/cm <sup>2</sup>	≥ 6	
Hygrométrie en %	4 à 8	
2,4,6 TCA en ng/l macérât bouchon entier	< 2	< 1,5
Reprise dimensionnelle immédiate	> 90 %	
Résidus de poussières en mg/bouchon	< 1	
Étanchéité minimum du lot	100 % ≥ 6 bars	
Bombe hydrostatique	+70% du lot <30% absorption H% et -10% du lot avec >36% absorption H%	

### Présentation

- Corps liège aggloméré par moulage avec liant prépolymère de polyuréthane agréé contact alimentaire
- Particules de Liège naturel bouilli (provenant de la trituration des déchets de tubage pour bouchons naturels) avec traitement désinfectant par extraction à la vapeur
- Marquage roule encre ou feu, et bouts feu - codage de lot pour traçabilité
- Traitement de surface : silicone sans solvant (Bopsil)
- Conditionnement type :

40x24,5 ou 27	poches de 1000 et cartons de 5000 – palette 60000
45x24,5	poches de 1000 et cartons de 5000 – palette 48000
45x27	poches de 800 et cartons de 4000 – palette 48000
45x29–29,5	poches de 700 et cartons de 3500 – palette 42000
	en sacs double emballage de 2500 – palette 40000

### Avantages

- Le liège est utilisé depuis des millénaires. L'utilisation du liège permet le maintien et la préservation des subéraies, de leur faune et de leur flore, et évite ainsi la désertification et les incendies.
- C'est un matériau idéal de bouchage du fait de ses propriétés physiques et mécaniques (structure aérée, légèreté, élasticité, imperméabilité, effet ventouse sur le verre).
- Produit naturel 100 % recyclable
- Tous les produits de traitement utilisés sont agréés contact alimentaire.
- Régularité de bouchage et de débouchage grâce à l'utilisation d'un traitement de surface silicone élastomère sans solvants, stable dans le temps et inerte aux variations de température.

Voir la fiche ALM-VINO : Conseils pour le bouchage du cidre

Ces informations sont données de bonne foi en l'état actuel de nos connaissances. Nos clients devront réaliser une vérification préalable de l'adéquation de nos produits avec l'usage et les spécifications particulières.



ÂME DU LIEGE Sarl  
475, Rue du Pays d'Orthe - Atlantisud  
40230 ST GEOURS DE MAREMNE – France



33.(0)5.58.47.6767



info@ameduliege.com

www.aliecor.com



Âme du liège  
Aliécor • Snic • Liégisol