



BOUCHONS LIEGE Naturels

Caractéristiques techniques

Liège	100 % naturel
Hauteur en mm tolérance +/- 0,5 mm	45 - 49
Diamètre en mm tolérance +/- 0,4 mm	24
Ovalisation en mm	+/- 0,5
Hygrométrie en %	4 à 8
Résidus peroxydes mg/bouchon	< 0,1
2,4,6 TCA en ng/l macérât bouchon entier	< 1,5
Force d'extraction du lot en daN	25 +/- 10
Reprise dimensionnelle immédiate	> 85 %
Résidus de poussières en mg/bouchon	< 1,5
Étanchéité minimum du lot	100 % ≥ 1,2 bars

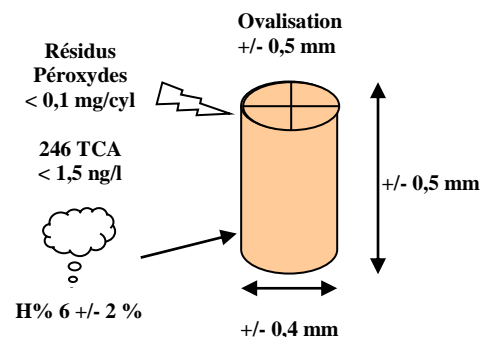


Tableau des durées de garde conseillées par appellations (exprimées en années et données à titre indicatif)

ans	Extra	Surfin	Fin Supérieur	Tréfin	Fin	Altium E	Premium E	Médium E
45x24	> 12	10/12	9/11	8/10	7/9	6/8	5/7	4/6
49x24	> 15	12/15	10/13	9/12	8/11	7/10	6/9	5/8

Nos appellations correspondent à des triages traditionnels. Les durées dépendent des bonnes conditions d'embouteillage, de stockage et de transport.

Présentation

- Bouillage et stabilisation anti TCA (par inhibition des bactéries, moisissures et germes)
- Lavage désinfectant base peroxyde (H₂O₂)
- Traitement ECM anti-mouillabilité/capillarité et réducteur de poussières en base aqueuse (série E)
- Triage par sélection électronique 3D pour limitation des risques de couleuses
- Affinage des choix sur tapis de triage avec dépoussiérage par ionisation
- Marquage roule encre ou feu, et bouts feu - codage de lot pour traçabilité
- Traitement de surface : silicone sans solvant ou Coplabeil®/silicone
- Conditionnement standard : en poches aérées de 1000 et cartons de 5000 - palettes

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 (www.recycliegefrance.org)
- Le bouchon liège donne à vos produits, une esthétique bio et une image qualité à l'ancienne.
- Tous les produits de traitement utilisés sont agréés contact alimentaire.
- Fiche de contrôle qualité établie lors de l'expédition avec traçabilité complète depuis la forêt (origine du lot, année de récolte, date de bouillage et de lavage)
- Idéal pour des vins à conservation moyenne ou longue

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

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