



# BOUCHONS LIEGE SANPOR®

## Caractéristiques techniques

Liège	Naturel lenticelles obturées
Hauteur en mm tolérance +/- 0,5 mm	45 - 49
Diamètre en mm tolérance +/- 0,5 mm	24
Ovalisation en mm	+/- 0,7
Hygrométrie en %	4 à 8
Résidus peroxydes mg/bouchon	< 0,1
2,4,6 TCA en ng/l macérât bouchon entier	< 2
Force d'extraction du lot en daN	25 +/- 10
Reprise dimensionnelle immédiate	> 85 %
Résidus de poussières en mg/bouchon	< 2
Étanchéité minimum du lot	100 % ≥ 1 bars

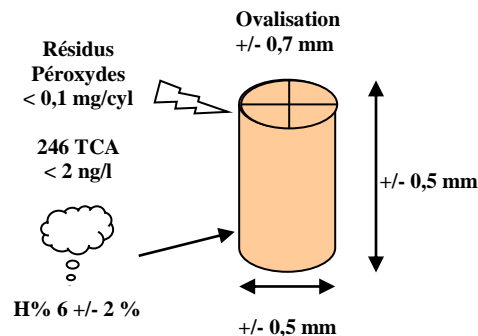


Tableau des durées de garde conseillées par appellations (exprimées en années et données à titre indicatif)

ans	Médium	Ordinaire	Commun
45x24	4 - 6	3 - 4	2
49x24	5 - 8	4 - 5	3

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 (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)
- Triage par sélection électronique 3D pour limitation des risques de couleuses
- Obturation en base aqueuse des lenticelles avec des micros granulés végétaux.
- Traitement ECM anti-mouillabilité/capillarité et réducteur de poussières en base aqueuse
- Marquage roule encre et bouts feu - codage de lot pour traçabilité
- Traitement de surface : silicone sans solvant
- 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 subérales, 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](http://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 courte ou moyenne.

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**.



33.(0)5.58.47.6767



info@ameduliege.com

[www.aliecor.com](http://www.aliecor.com)



**Âme du liège**  
Aliécor • Snic • Liégisol