

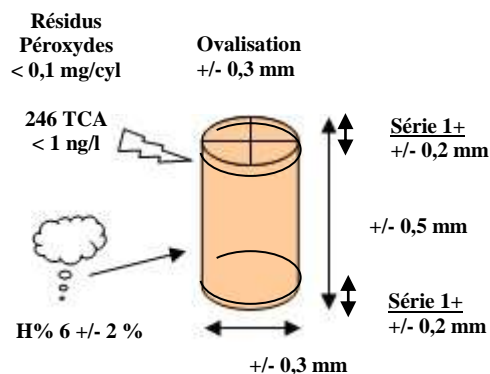


# BOUCHONS LIEGE

## TECH20®

### Caractéristiques techniques

Granulométrie en mm	0,5 à 2
Hauteur en mm tolérance +/- 0,5 mm	45
Diamètre en mm tolérance +/- 0,3 mm	24
Densité en kg/m <sup>3</sup>	270 +/- 30
Angle de torsion en degré °	≥ 35
Force de rupture en daN/cm	> 18
Hygrométrie en %	4 à 8
Résidus peroxydes mg/bouchon	< 0,1
2,4,6 TCA en ng/l macérât bouchon entier	< 1
Force d'extraction du lot en daN	25 +/- 10
Reprise dimensionnelle immédiate	> 90 %
Résidus de poussières en mg/bouchon	< 1
Étanchéité minimum du lot	100 % ≥ 1,5 bars
Série 1+ : Hauteur des rondelles en mm	≥ 5 +/- 0,2



	TECH20	TECH20 1+C	TECH20 1+B	TECH20 1+A
Conservation conseillée	< 3 ans			< 4 ans

Les durées de garde sont données à titre indicatif car elles dépendent des bonnes conditions d'embouteillage, de stockage et de transport.

### Présentation

- Corps liège micro-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
- Série 1+ : avec une rondelle de liège naturel collée à chaque bout dans le sens champagne
- Lavage désinfectant base peroxyde (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)
- Traitement ECM anti-mouillabilité/capillarité et réducteur de poussières
- Couleur beige liège uniforme
- Marquage roule encre ou feu, et bouts feu - codage de lot pour traçabilité
- Traitement de surface : silicone sans solvant
- Conditionnement 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 subérais, 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.
- Assurance d'excellents indices d'Étanchéité, de Capillarité et de Mouillabilité, grâce à la rigueur et aux traitements apportés dans la fabrication
- 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.
- Du fait d'une excellente étanchéité, idéal pour des vins à boire jeunes, fruités, type blanc sec ou rosé.

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

