

J·VIGAS

1887

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DES BOUCHONS 1+1 Ref.: ETTI+1

Ed: 11
DATE: 15/01/21

DÉFINITION: Bouchons en liège trois pièces

COMPOSITION: Liège

USAGE PRÉVU: Le but de ce document est d'établir le cahier des charges des bouchons en liège trois pièces utilisés pour le bouchage des bouteilles de vins tranquilles et pétillants

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56926:2001)

	Valeurs		Valeurs
Diamètre (mm)	±0,4	Densité apparente (Kg/m ³)	235–315
Longueur (mm)	±0,5	Humidité (%)	4–8
Épaisseur du disque (mm)	≥4	Poussière adhérente (g/bouchon)	<0,001
Récupération instantanée (%)	≥87	Force d'extraction (daN)	20–40
Récupération 1 heure (%)	≥93	Capillarité ¹ (mm)	2,5

¹ Hauteur maximale, au-dessus du niveau du réactif à la surface latérale externe

HALOANISOES EXTRACTIBLES (UNE 56930:2017)

	Valeurs		Valeurs
TCA (ng/L)	<LQ ²	PCA (ng/L)	<LQ ²
TeCA (ng/L)	<LQ ²	TBA (ng/L)	<LQ ²

² LQ <0,8 ng/L

MICROBIOLOGIE (UNE 56926:2001)

	Valeurs
Bactéries aérobies mésophiles revivables (ufc/bouchon)	<30
Champignons filamenteux et levures (ufc/bouchon)	<10

ANALYSE SENSORIELLE (UNE 56928:2004)

Sans odeurs ni goûts étranges

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Des recommandations sur le stockage et l'utilisation des bouchons sont décrites dans la norme UNE 56931:2008



J·VIGAS S.A.

c/Clavé 49-53 · 17200 Palafrugell (Girona) España · Tel. +34 972 300 737 · e-mail: jvigas@jvigas.com · www.jvigas.com