

# J·VIGAS

1887

## SPÉCIFICATION TECHNIQUE DES BOUCHONS M-08 Ref.: ETTM-08

Ed: 02  
DATE: 15/01/21

DÉFINITION: Bouchons formés par un cylindre en liège micro-aggloméré COMPOSITION: Liège avec 90% de sa granulométrie entre 0,25 mm - 2,50 mm

USAGE PRÉVU: Le but de ce document est d'établir les spécifications des bouchons en liège micro-aggloméré utilisés pour le bouchage des bouteilles de vins tranquilles

### SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56933:2019)

	Valeurs		Valeurs
Diamètre (mm)	±0,3	Densité apparente (Kg/m <sup>3</sup> )	240–350
Longueur (mm)	±0,5	Humidité (%)	3–8
Récupération instantanée (%)	≥86	Poussière adhérente (g/bouchon)	<0,001
Récupération 1 heure (%)	≥95	Force d'extraction (daN)	15–40
		Capillarité <sup>1</sup> (mm)	2,5

<sup>1</sup> Hauteur maximale, au-dessus du niveau du réactif à la surface latérale externe

### HALOANISOES EXTRACTIBLES (UNE 56930:2017)

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

<sup>2</sup> LQ <0,8 ng/L

### MICROBIOLOGIE (UNE 56933:2019)

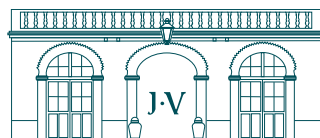
	Valeurs
Bactéries aérobies mésophiles revivables (ufc/bouchon)	<30
Champignons filamenteux et levures (ufc/bouchon)	<10

### 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