

# J·VIGAS

1887

## SPÉCIFICATION TECHNIQUE DES BOUCHONS NATURELS Ref.: ETTN

Ed: 15  
DATE: 31/01/23

DÉFINITION: Une pièce de liège 100 % naturel

COMPOSITION: 100% liège  
non recyclé

USAGE PRÉVU: Le but de ce document est d'établir les spécifications des bouchons en liège naturel utilisés pour le bouchage des bouteilles de vin tranquille

### SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56921:2020)

	Valeurs		Valeurs
Diamètre (mm)	±0,4	Densité apparente (Kg/m <sup>3</sup> )	125–230
Ovalation (mm)	<0,5	Humidité (%)	4–8
Longueur (mm)	±0,5	Poussière adhéree (g/bouchon)	<0,001
Récupération instantanée (%)	≥88	Force d'extraction (daN)	20–40
Récupération 1 heure (%)	≥95	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 56921:2020)

	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