



BOUCHONS LIEGE CONSEILS POUR BOUCHAGE DU VIN ALM-VINO

Bouchons

- **Réception**

- Un contrôle de l'état des colis doit être effectué à réception, en évitant également leur exposition solaire.
- Eviter d'ouvrir une caisse ou une poche, si l'utilisation n'est pas imminente.

- **Stockage**

- Utilisation conseillée 24 heures après expédition et sous 2-3 mois après la livraison
- Température comprise entre 15 et 25°C. Les températures excessivement hautes ou basses sur une période prolongée, altèrent le comportement. Les bouchons ne doivent pas rester longtemps exposés au soleil pour éviter une altération du traitement de surface
- Hygrométrie ne doit pas être inférieure à 40%, ni supérieure à 65% d'humidité relative
- Local de stockages exempts d'odeurs, spécialement des produits de traitement agri et viticoles. Les dérivés volatils des produits anti-fongicides, bactéricides, etc., sont souvent à l'origine de contamination des bouchons avec l'apparition postérieure de mauvais goûts dans les vins.
- Vérifier régulièrement l'état des marchandises dans les stocks

Recommandations d'utilisation

- Choisir des bouteilles et des bouchons adaptés à votre besoin
- Utilisation de bouteilles normalisées (bague CETIE) dont le profil du col correspond à la norme AFNOR H 35-100 (18,5 mm +/- 0,5 mm à - 3 mm du haut du col et 21 mm maximum à - 45 mm)
- Vérifier l'état de propreté des bouteilles de réemploi
- **Veiller à l'entretien et au réglage du matériel**
- Vérifier la boucheuse : Mors en bon état, compression 15,5 mm +/- 0,5 mm.
- Contrôle régulier du vide ou CO2
- Respecter une chambre de dégarni suffisante. Les niveaux de remplissage des bouteilles doivent se faire en fonction de la température du vin, du type de bouteille et du bouchon utilisé. Laisser un vide de 5 à 15 mm entre liège et vin.
- S'assurer de ne pas boucher sur un col mouillé.
- **Respecter les contraintes d'utilisation des bouchons**
- Les bouchons sont traités pour utilisation à sec. Ils ne doivent pas être trempés pour faciliter le bouchage
- Les bouchons ne doivent pas être comprimés à un diamètre inférieur à 15,5 mm. Des compressions trop importantes entraînent une pression excessive dans les cellules du liège qui génère une perte de son élasticité
- Il est important de s'assurer que la pénétration du bouchon soit bien perpendiculaire, et que les mors de compression ne génèrent pas de plis sur les bouchons.
- Respecter un délai de couchage après bouchage de 3 à 5 minutes minimum, afin de faciliter la reprise dimensionnelle du liège et éviter des surpressions internes
- Essayer d'utiliser l'ensemble des bouchons d'un emballage ouvert.

DLUO (date limite d'utilisation optimale)

- La durée de garde dépend des dimensions et choix qualitatifs du bouchon, mais aussi des conditions d'embouteillage, de stockage et de transport. Se reporter à nos conseils techniques.
- Le stockage des bouteilles tête en bas est déconseillé.
- La conservation des bouteilles debout est déconseillée pour des durées supérieures à 3 mois après bouchage
- Eviter des variations trop fortes de températures lors du stockage ou du transport qui pourraient engendrer des surpressions internes.
- Vérifier régulièrement le stockage des bouteilles
- L'utilisation correcte des bouchons et leur comportement final dépendent aussi bien du fabricant que de l'utilisateur

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.

ALIECOR - ALM Sarl

152, Rue de Maïtena – ZI – 40260 CASTETS DES LANDES – France

Tél.: +33.(0)5.58.47.6767 - Fax: +33.(0)5.58.47.6868

Site : www.aliecor.com - E-mail : info@aliecor.com