



DUCASSE-BUZET

Bouchons en liège naturel / Bouchons techniques

www.ducasse-buzet.com

FICHE TECHNIQUE BOUCHONS TECHNIQUES MICRO DF

MAJ 03/01/2022

Z.I. de Toctoucau, 15 chemin Lou Tribail - 33610 Cestas - France Tél. : +33(0)5 56 68 00 24 commande@ducassebuzet.fr



Les bouchons Micro DF sont des bouchons **moulés**, fabriqués à partir de micro granulés de liège naturel stérilisés de granulométrie contrôlée, comprise entre 0,5 mm et 1mm.

Dimensions standards : 48 x 23.7 mm – 44 x 23.7 mm chanfreinés

L'élasticité de ces bouchons permet un bouchage en 49 ou 45 mm conformément aux standards du liège.

Paramètre	Tolérances	Référentiel
Dimensions	Longueur +/- 0.5 mm Diamètre +/- 0,5 mm Ovalité < 0,7 mm	NF B57-101
Hygrométrie	6 +/- 2%	NF B57-101
Résidus de lavage (peroxydes)	< 0,1mg / bouchon	CIPB V07
Analyse Sensorielle	Odeur et goût neutre	Interne DUCASSE-BUZET
Poussières	< 1 mg/bouchon	NF B57-101
Étanchéité au liquide	> 2 bar	NF B57-101
Forces d'extraction sur bouteilles bagues CETIE	15 à 35 daN	NF B57-101
Capillarité	< 2 mm	NF B57-101
Reprise dimensionnelle	> 90% après 3 minutes	NF B57-101
Chimiques (TCA) -Laboratoires externes indépendants -	TCA ≤ 2 ng/L (*)	Méthodes laboratoires - SPME/GC/MS ou GC/MS/SBSE ou SBSE/TD/GC/MS sur macérât de bouchons bruts (*) incertitude analytique habituelle +/- 0,5 ng/l
Durée de conservation conseillée	36 mois , sous réserve de conditions d'embouteillage et de stockage adéquates. Cf fiche technique conseils d'utilisation au dos.	
Conditionnement	Dimensions standards : sachets de 1000 bouchons, sous vide ou sous vide et SO2. Poids net : 48 x 23.7 : 5.7 kg / 1000 +/-1 kg 44 x 23.7 : 5.5 kg / 1000 +/-1 kg	
Aptitude au contact alimentaire	Tous les produits entrant dans la fabrication de nos bouchons sont conformes aux réglementations pour les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (Règlement CE n° 1935 de 27 Octobre de 2004 et Résolutions du Conseil de l'Europe ResAP(2004)2 et ResAP(2004)5).	



Notre matériel de mesure est vérifié et étalonné annuellement par un organisme agréé rattaché au Bureau National de Métrologie. Après analyses, les échantillons contrôlés sont conservés pendant 3 ans. Nous validons la fiabilité de nos résultats en participant à une chaîne d'analyses Inter-Laboratoire depuis 2007.





DUCASSE-BUZET

Bouchons en liège naturel / Bouchons techniques

www.ducasse-buzet.com

FICHE TECHNIQUE
CONSEILS D'UTILISATION
SUR SITE

MAJ 03/01/2022

Z.I. de Toctoucau, 15 chemin Lou Tribail - 33610 Cestas - France Tél. : +33(0)5 56 68 00 24 commande@ducassebuzet.fr

1. Stockage avant utilisation

Afin de prévenir toute modification des caractéristiques physico-chimiques de nos bouchons pendant leur stockage, il convient de les conserver dans leurs emballages d'origine intacts et non ouverts, au-dessus du sol, dans un local sain et aéré exempt d'aérocontaminants, sans odeur, à température comprise entre 15°C et 25°C pour une humidité relative ambiante de 40 à 65%.

Les bouchons doivent être tenus à l'écart de tous produits chimiques, pesticides, fongicides, produits phytosanitaires, produits sanitaires à base de chlore et surfaces de bois ou matériaux traités (tout particulièrement avec des halophénols). La proximité de produits toxiques et/ou volatils tels que produits pétroliers, produits phytosanitaires, peintures, solvants, produits de nettoyage et de désinfection, huiles, graisses, pneus ... est en particulier à proscrire lors des phases de stockage.

La DLUO de nos produits est de 3 mois comme indiqué sur les emballages.

2. Conditions de mise en bouteilles

- ✓ **Lieu de stockage des bouteilles vides** : Sous abri avant utilisation.
- ✓ **Mise en bouteilles** : Sous abri et à température contrôlée (entre 15 et 25°C)
- ✓ **Taux d'humidité des bouchons** au moment de l'emploi : 6 +/- 2 %
- ✓ **Tirage** : L'intérieur du goulot devra être propre et sec au moment de la réception du bouchon pour éviter la formation d'un film capillaire pouvant induire la descente du bouchon trop bas dans le col, une diminution des forces d'extraction et l'apparition de suintements par capillarité.
- ✓ **Bouchage sous vide** : **Obligatoire pour une conservation optimale**, avec vérification du vide au démarrage de l'embouteillage et au minimum deux fois par jour. La pression résiduelle recommandée après bouchage est de **+/- 0.3 bars**. L'enfoncement doit être de +/- 0.5mm par rapport au plan supérieur du goulot de la bouteille.
- ✓ **Adaptation du volume de dégarni** à la centilisation réelle de la bouteille selon les conseils de votre verrier, de la température du vin et de la longueur du bouchon utilisé.
- ✓ Vérification du **centrage du piston, absence de pincement et rebroussement** du bouchon : Au démarrage de l'embouteillage et au minimum deux fois par jour.
- ✓ **Diamètre de compression** : Un bouchon de diamètre 24 mm doit être comprimé à 15.5mm +/- 0.5 mm et idéalement à 15.8 mm.
- ✓ **Cadence de bouchage** : Selon les normes définies par le constructeur. Nous ne recommandons pas de cadence supérieure à 1600 bouteilles à l'heure par tête de bouchage.
- ✓ **Temps de station verticale des bouteilles avant couchage** : Pour un bouchage sous vide, **un délai d'au moins 3 minutes** est nécessaire pour permettre le retour élastique du liège et assurer l'étanchéité. En cas d'absence de sous vide, les bouteilles devront être maintenues debout pendant au minimum 72 heures.

Dans tous les cas, avant couchage, la pression résiduelle à l'intérieur de la bouteille devra être inférieure à 0.3 bars pour éviter tous risques de couleuses ou de remontées par capillarité.

3. Conditions de transport et de stockage des vins embouteillés

Selon le mode de transport sélectionné, il est recommandé de transporter les bouteilles en position verticale, l'utilisation de containers frigorifique permettant de contrôler et maintenir la température étant vivement conseillée. Pendant leur stockage en cave, les bouteilles doivent être conservées couchées dans des ambiances neutres en odeur et dans les limites de variations de température autorisées par la bouteille.



Si les conditions de mise en bouteilles ne respectent pas un ou plusieurs des points énoncés ci-dessus, nous ne pouvons plus garantir une qualité de bouchage optimale.

