

I NATURALI • COLOMBIN

# ST10



CO  
LO  
MB  
IN

LIÈGEURS  
DEPUIS 1894

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Technologie de production</b>	Tubage de bandes à partir de liège classifié et calibré
<b>Corps du bouchon</b>	Produit en liège naturel
<b>Finition</b>	Bouchons poncés et rognés. Traitement de surface C <sup>3</sup>
<b>Lavage</b>	ACT + Prestéril. Absence de résidus
<b>Sélection visuelle</b>	Optoélectronique sur les bouts et sur le roule
<b>Marquage</b>	Encre alimentaire ou feu sur roule. Marquage au feu des bouts (sur demande). Marque personnalisée au choix du client et codes d'identification du lot
<b>Traitement</b>	Paraffine + silicone alimentaires
<b>Emballage</b>	Sacs HD-PE sous atmosphère modifiée, emballés dans des cartons

## DONNÉES TECHNIQUES

<b>Diamètre</b>	Nominal +/- 0,4 mm
<b>Hauteur</b>	Nominale +/- 0,5 mm
<b>Humidité</b>	Moins de 6%
<b>Force d'extraction</b>	Entre 20 et 40 daN
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Teneur moyenne en 2,4,6-TCA relargable < 1 ng/l selon la norme ISO 20752 (Définition: non détectable sensoriellement).

## DIMENSIONS STANDARD

Unité de mesure (mm)

	38	39	44	49	54	Type de vin
24	●		●	●	●	Vins tranquilles
24,5			●			Vins tranquilles
26		●	●	●	●	Vins tranquilles