

I NATURALI • COLOMBIN

ST10



CO
LO
MB
IN

LIÈGEURS
DEPUIS 1894

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Technologie de production	Tubage de bandes à partir de liège classifié et calibré
Corps du bouchon	Produit en liège naturel
Finition	Bouchons poncés et rognés. Traitement de surface C ³
Lavage	ACT + Prestéril. Absence de résidus
Sélection visuelle	Optoélectronique sur les bouts et sur le roule
Marquage	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
Traitement	Paraffine + silicone alimentaires
Emballage	Sacs HD-PE sous atmosphère modifiée, emballés dans des cartons

DONNÉES TECHNIQUES

Diamètre	Nominal +/- 0,4 mm
Hauteur	Nominale +/- 0,5 mm
Humidité	Moins de 6%
Force d'extraction	Entre 20 et 40 daN
Caractéristiques organoleptiques	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