

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

BOUCHONS M-08

OBJET :

Définir les caractéristiques que doivent avoir les bouchons en liège M-08 fournis par J. Vigas, S.A.

PORTÉE :

Ces spécifications sont valides pour tous les bouchons en liège M-08, produit fini.

PRODUCTION :

Procédé de fabrication par moulage individuel.

CARACTÉRISTIQUES :

DIMENSIONS:

LONGUEUR: Tolérance: $\pm 0,5$ mm.

DIAMÈTRE: Tolérance: $\pm 0,3$ mm.

DENSITÉ APPARENTE:

Comprise entre: 265 - 315 Kg/m³

HUMIDITÉ:

L'humidité des bouchons doit être comprise entre 4% et 7%.

RECUPERATION DU DIAMÈTRE :

Récupération instantanée > 95%

TORSION:

Tension de rupture par torsion: $> 5,5$ daN/cm²

DESAGLOMERATION:

Le bouchon ne doit présenter aucune désagglomération.

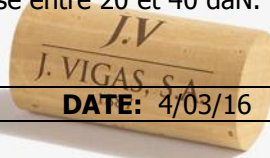
FORCE D'EXTRACTION:

La force d'extraction doit être comprise entre 20 et 40 daN.

RÉFÉRENCE: ETTM-08

DATE: 4/03/16

ÉDITION: 05



POUSSIÈRE ADHÉRÉE:

< 1 mg/bouchon de poussière.

CAPILLARITÉ:

La hauteur maximum, au-dessus du niveau réactif, sera de 2 mm à la surface latérale externe.

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE:

Bactéries aérobies mésophiles revivables: < 30 UFC/bouchon
Champignons filamenteux et levures: < 10 UFC/bouchon

CONTRÔLE HALOANISOLES RELARGABLES:

TCA < 1,0 ng/L
TeCA < LQ
PCA < LQ
TBA < LQ

CONTRÔLE SENSORIEL:

Il ne doit y avoir ni odeur ni gout étranges.

ASPECT:

Aspect général du lot fidèle à l'échantillon de chaque client

GRANULOMETRIE :

0,5 – 1mm

DURÉE DE CONSERVATION

La durée de conservation dans des conditions optimales et en suivant nos recommandations de stockage et recommandations d'utilisation décrites dans nos chier de charge est de 60 mois.

MÉTHODE D'ESSAI:

Ces spécifications sont élaborées selon les normes UNE 56922 :2004 pour des bouchons en liège microaggloméré pour vins tranquilles.

N.I.F.A-17.093.816 - Inscrita en R.M. de Girona el 25/3/86. Tomo 194. Folio 123. Hoja G13583.



RÉFÉRENCE: ETTM-08	DATE: 4/03/16	ÉDITION: 05
---------------------------	----------------------	--------------------

