



Bouchons cylindriques agglomérés

Agglomérés chanfreinés lavage peroxyde

Spécifications techniques référentiel CODILIEGE

Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	nominal +/- 0,5 mm
Diamètre	22,8 mm +/- 0,5 mm
Force d'extraction moyenne	(sur tubes verres 18,5 mm)
38 mm	12 à 30 daN
44 mm	12 à 30 daN
Étanchéité au liquide	> 0,9 bar
Reprise dimensionnelle	> 90 % après 3 minutes
Résidus peroxyde	< 0,2 mg / bouchon
Poussière	< 2,0 mg / bouchon
Migration capillarité	sans

Nos spécifications s'entendent « sortie usine ».

Traçabilité

Matérialisée par un numéro de lot permettant de remonter tout l'historique de la commande, depuis les unités d'emballage réceptionnées jusqu'à l'origine des lots de bouchons.

Préconisations

Durée de conservation maximale conseillée après bouchage de 3 mois dans le cadre du bouchage d'un vin tranquille sur bouteille à bague CETIE, et sous réserve de conditions normales d'utilisation, de conservation (bouteilles couchées) et de transport.

Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation en vue de déterminer l'adéquation du produit pour l'usage envisagé, et ce, dans leurs propres conditions d'utilisation.

Ces informations sont données de bonne foi et fondées sur l'état actuel de nos connaissances.



Bouchons cylindriques agglomérés

Agglomérés chanfreinés BS lavage peroxyde

Spécifications techniques référentiel CODILIEGE

Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	nominal +/- 0,5 mm
Diamètre	22,8 mm +/- 0,5 mm
Force d'extraction moyenne	(sur tubes verres 18,5 mm)
38 mm	12 à 30 daN
44 mm	12 à 30 daN
Étanchéité au liquide	> 0,9 bar
Reprise dimensionnelle	> 90 % après 3 minutes
Résidus peroxyde	< 0,2 mg / bouchon
Poussière	< 2,0 mg / bouchon
Migration capillarité	sans

Nos spécifications s'entendent « sortie usine ».

Traçabilité

Matérialisée par un numéro de lot permettant de remonter tout l'historique de la commande, depuis les unités d'emballage réceptionnées jusqu'à l'origine des lots de bouchons.

Préconisations

Durée de conservation maximale conseillée après bouchage de 6 mois dans le cadre du bouchage d'un vin tranquille sur bouteille à bague CETIE, et sous réserve de conditions normales d'utilisation, de conservation (bouteilles couchées) et de transport.

Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation en vue de déterminer l'adéquation du produit pour l'usage envisagé, et ce, dans leurs propres conditions d'utilisation.

Ces informations sont données de bonne foi et fondées sur l'état actuel de nos connaissances.

Groupe BOURRASSÉ

FICHE PRODUIT

BP 23
40230 TOSSE France
☎ 00 33 558 499 926
☎ 00 33 558 430 866
export@bourrassé.com





Bouchons cylindriques agglomérés

38/23,5 et 44/23,5

HD

- Granulés de liège gros grains de type champagne.

Spécifications techniques référentiel CODILIEGE

Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	nominal +/- 0,5 mm
Diamètre	23,5 mm +/- 0,5 mm
Force d'extraction moyenne	(sur tubes verres 18,5 mm)
38 mm	12 à 30 daN
44 mm	15 à 35 daN
Étanchéité au liquide	> 0,9 bar
Reprise dimensionnelle	> 90 % après 3 minutes
Résidu peroxyde	< 0,2 mg / bouchon
Poussière	< 2 mg / bouchon
Migration capillarité	sans

Nos spécifications s'entendent « sortie usine ».

Traçabilité

Matérialisée par un numéro de lot permettant de remonter tout l'historique de la commande, depuis les unités d'emballage réceptionnées jusqu'à l'origine des lots de bouchons.

Préconisations

Durée de conservation maximale conseillée après bouchage de 9 mois dans le cadre du bouchage d'un vin tranquille sur bouteille à bague CETIE, et sous réserve de conditions normales d'utilisation, de conservation (bouteilles couchées) et de transport.

Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation en vue de déterminer l'adéquation du produit pour l'usage envisagé, et ce, dans leurs propres conditions d'utilisation.

Ces informations sont données de bonne foi et fondées sur l'état actuel de nos connaissances.

Groupe BOURRASSÉ

FICHE PRODUIT

BP 23

40230 TOSSE France

☎ 00 33 558 499 926

☎ 00 33 558 430 866

✉ export@bourrassé.com





Bouchons cylindriques agglomérés cidres

40/27 ~ 42/27 ~ 45/27 ~ 45/28,8 ~ 48/30,5
Tout aggloméré

Fabrication à partir de granulés gros grains sélectionnés de type « champagne ».
Application d'un traitement de surface adapté à la pasteurisation.

EN OPTION :

Application d'un traitement spécifique exclusif renforçant l'étanchéité au gaz.

Spécifications techniques - référentiel CODILIEGE *

Humidité *	6% +/- 2 %
Longueur *	nominal +/- 0,5 mm
Diamètre *	nominal +/- 0,5 mm
Densité	280 +/- 30 kg/m ³
Étanchéité au gaz	
Diamètre 27,0 : tubes de 17,6 mm	4 bars avec muselet
Diamètres 28,8 / 30,5 : tubes de 19 mm	
Moment de torsion	Diamètre 27,0 : > 2,6 Nm Diamètres 28,8 / 30,5 : > 3,5 Nm
Angle de torsion	> 35 °
Poussière	< 2 mg / bouchon
Migration capillarité	sans

Nos spécifications s'entendent « sortie usine ».

Traçabilité

Matérialisée par un numéro de lot permettant de remonter tout l'historique de la commande, depuis les unités d'emballage réceptionnées jusqu'aux granulés

Préconisations

Enfoncer le bouchon à une profondeur comprise entre 22 et 24 mm

Respecter l'adéquation diamètre intérieur du goulot / diamètre du bouchon, c'est-à-dire utiliser des bouchons cylindriques de diamètre 27 mm minimum pour des bouteilles de diamètre intérieur 17,6 mm et des bouchons de diamètre 28,8 mm minimum pour des bouteilles de diamètre intérieur 19 mm

Conserver les bouteilles debout, dans des conditions normales de température
Maîtriser les conditions de stockage et de transport afin d'éviter les variations de température.

Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation en vue de déterminer l'adéquation du produit pour l'usage envisagé, et ce, dans leurs propres conditions d'utilisation.

Ces informations sont données de bonne foi et fondées sur l'état actuel de nos connaissances.

Groupe BOURRASSÉ

FICHE PRODUIT

BP 23

40230 TOSSE France

☎ 00 33 558 499 926

☎ 00 33 558 430 866

✉ export@bourrassé.com

