



AQUITAINE MILLÉSIME



L'ART DU LIÈGE
Essentiel par nature

Fiche technique Bouchons gamme ELITE

« **ÉLITE** » un bouchon en liège aggloméré innovant «moulé individuellement» bénéficiant d'une méthode de transformation sécurisée, destiné aux vins à consommation rapide (jusqu'à 18 mois). Une excellente alternative aux bouchons agglomérés basiques et aux bouchons synthétiques.

PROCÉDÉ : Matière première granulée de liège 2/3 mm traité.

Méthode unique de transformation de la matière première (Résidus de TCA relargable < 1,9 ng/l).

Marquage Encre. Traitement de surface Silicone.

Conditionnement sacs de 1.000 unités, logés dans des cartons sur palette perdue ou plastique à votre demande. Les produits entrant dans l'élaboration de nos bouchons sont conformes à la réglementation en vigueur relative aux produits destinés au contact alimentaire, normes FDA et directives européennes.

Élite obtient une performance organoleptique remarquable (TCA extractible garanti $\leq 1,9 \text{ ng/l} \pm 10\%$).

Les propriétés mécaniques d'ELITE offre un bouchage régulier associé à une excellente étanchéité.

- Disparition d'oxydation prématurée en comparaison avec des obturateurs alternatifs.
- Taux de poussières faible.
- Risque de couleuses nul avec des conditions de mise aux normes.
- Force d'extraction maîtrisée et homogène.

LONGÉVITÉ : 18 mois après bouchage.

CARACTÉRISTIQUES :

38, 44 \pm 1,0 mm

Diamètre 24 \pm 0,4 mm

Ovalisation \leq 0,3 mm

Humidité 4 à 7%

Force d'extraction 15 - 35 daN

Reprise – 3 minutes \geq 85% après 3 min \geq 90%

Étanchéité aux liquides \geq 1,5 bars

Poussières \leq 2 mg/bouchon

Résidus lavage peroxyde \leq 0,1 mg/bouchon

TCA relargable \leq 1,9 ng/l \pm 10%



ENTREPOSAGE :

Local aéré, sain et sans odeur,

température 15 à 25°C, humidité 40 à 65%.

Utiliser de préférence avant 3 mois

PRÉVOYANCE :

Utilisation de bouteilles bague «CETIE».

Contrôler l'état des mors de la boucheuse.

Valider le diamètre de compression : entre 15,5 +/- 0,2. Mise sous vide (-0,3 bars).

Vérification du niveau de remplissage en fonction de la bouteille et de la température du vin.

Un délai de 3 minutes minimum avant couchage de la bouteille.

Unité de fabrication certifiée Systécode, Premium, HACCP, ISO 9001 et ISO 22000.

O) AQUITAINE MILLÉSIME



L'ART DU LIÈGE
Essentiel par nature



L'AUTHENTIQUE
Barrique de qualité

8 rue du Professeur Lavignolle Tél. / Fax. +33 (0) 556 39 11 92
33300 Bordeaux remi.goethiers@aquitaine-millesime.com
www.aquitaine-millesime.com