



## LE BOUCHON AGGLOMÉRÉ EST PRODUIT PAR EXTRUSION ET SE COMPOSE DE GRANULÉS + COLLE ALIMENTAIRE.

Ce type de bouchon est parfaitement adapté pour boucher des vins de rotation rapide offrant un excellent rapport qualité / prix.

### Spécifications Techniques

Longueur (mm)	38/45 ± 0,5
Diamètre (mm)	23/28,8 ± 0,3
Chanfrein (mm)	3
Humidité (%)	6 ± 2
Densité (Kg/m <sup>3</sup> )	280 ± 40
Granulométrie (mm)	2 - 8

Force d'extraction (daN)	25 ± 10
Capillarité	Pas de remontée capillaire
Résistance à l'eau bouillante	2h sans détérioration
Résidus de Peroxyde (mg/bouchon)	≤ 0,2

Le liège est un tissu végétal naturel provenant de l'écorce du chêne liège (*Quercus Suber*, arbre pouvant vivre de 150 à 200 ans) constitué par le groupement de petites cellules étanches de forme, structure et disposition très particulières.

Toutes les propriétés physiques du liège ont comme base directe ou indirecte sa structure cellulaire unique: légèreté, grande élasticité, grande résistance mécanique et très bonne imperméabilité (aux liquides et aux gaz). Le liège, produit naturel et renouvelable, est alors transformé, donnant naissance à de nombreux produits très variés allant de l'artisanat jusqu'à l'ingénierie aérospatiale.

Le groupe Lafitte s'est spécialisé dans la production de bouchons de liège: nous avons décidé de consacrer toute notre énergie et notre savoir faire pour tirer le meilleur de cette matière naturelle unique.

### Recommandations de stockage

- ✓ Les bouchons doivent être utilisés dans les 6 mois suivant leur expédition;
- ✓ Les bouchons doivent être stockés dans un local:
  - propre et sec, aéré et sans odeurs;
  - qui devra avoir une température comprise entre 15° - 25° C;
  - qui devra avoir une humidité relative comprise entre 50 et 65 % (au-delà de 65%: risque de contamination microbienne);

### Recommandations d'embouteillage

- ✓ Utiliser des bouteilles conformes à la norme;
- ✓ Révision et nettoyage périodique des mâchoires de la boucheuse pour éviter des rayures qui peuvent occasionner des plissements des bouchons;
- ✓ Température ambiante et du bouchon au moment du bouchage entre 15 et 25 °C;
- ✓ Bouchage sous vide ou sous CO<sub>2</sub>;
- ✓ Respecter le niveau de remplissage nominal des bouteilles;
- ✓ Nettoyage des machines et conduites du vin, avant et après embouteillage;
- ✓ Ne pas comprimer le bouchon de plus de 2/3 de son diamètre. Une compression excessive peut provoquer une détérioration des cellules du liège, et par conséquent, de son élasticité et nuire à la capacité d'étanchéité;
- ✓ Le Bouchon doit rester ras du goulot de la bouteille à ±0.5 mm;
- ✓ Durée avant couchage des bouteilles : 3 minutes minimum, pour permettre la reprise dimensionnelle du bouchon et d'assurer ainsi une étanchéité efficace;
- ✓ Stockage et transport du produit conditionné conformes aux usages.

### Le TEMPS, c'est ce qu'il faut au liège pour croître.

La première levée, appelée démasclage, s'opère après 20 à 30 ans. Elle permet de lever un liège naturel unique appelé "liège vierge" de 5 à 6 cm d'épaisseur, qui est dur et très crevassé.

Ce liège, peu élastique, ne pourra être utilisé pour fabriquer des bouchons. Lorsque l'on a dépouillé le chêne-liège de son liège vierge, il se forme, durant une période de 9 à 12 ans, un liège assez crevassé, appelé le « liège de reproduction ou secondaire ».

Après 30 à 45 ans on peut enfin faire cette levée du liège "bouchonnable" : il faudra ensuite respecter un cycle de 9 à 12 ans pour faire la levée suivante.

