

portocork®

Wenger

GETRÄNKETECHNOLOGIE AG
TECHNOLOGIE DE BOISSONS SA

Tel. +41 21 947 44 10
info@wengertechnologie.ch
www.wengertechnologie.ch



MicroSpark

(TCA \leq 0.3 ng/l*)

Grâce à la qualité de ses granulés de liège rigoureusement nettoyés, le MicroSpark Premium est la solution idéale dans la gamme des prix moyens des bouchons de champagne.

Ce bouchon garantit une valeur TCA \leq 0.3 ng/l* et convient parfaitement pour un plus long temps de rotation. L'homogénéité exceptionnelle des microgranulés assure une étanchéité optimale et un développement homogène de vos vins mousseux.

PORTOCORK International Korkhandelsgesellschaft mbH

Am Ockenheimer Graben 38 | D-55411 Bingen am Rhein

Telefon: +49-6721-9175-0 | Telefax: +49-6721-9175-50

Email: info@portocork.de | Web: www.portocork.de



CARACTÉRISTIQUES MICROSPARK PREMIUM

ANALYSES	PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES
	TYPE DE PRODUCTION	Individuelle
DIMENSIONS	LONGUEUR	± 0,4 mm
	DIAMÈTRE	± 0,3 mm
PHYSIQUE - MÉCANIQUE	HUMIDITÉ	4 % — 8 %
	POIDS MOYEN	± 0,5 g
	DENSITÉ	250 — 290 kg/m ³
	COUPLE DE TORSION	> 44 daN/cm
	ANGLE DE TORSION	> 30°
CHIMIQUE	TENEUR EN POUSSIÈRE	≤ 3 mg/bouchon
	TENEUR EN TCA	≤ 0,3 ng/l*

*contenu en TCA soluble inférieur ou égal à la limite de détection quantitative de 0,3 ng/l ; analyse effectuée selon la norme ISO 20752. Le fabricant se réserve le droit de développer et de modifier ses produits sans préavis.

PROCESSUS DE PRODUCTION



FORMAT DISPONIBLE

48 X 30,5 mm

RÉGLEMENTATIONS SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Tous les produits sont conformes aux réglementations et exigences en vigueur (UE et FDA - Food and Drug Administration) concernant les produits en contact avec les aliments.



INSTRUCTIONS SUR LE TRAITEMENT DES BOUCHONS DE CHAMPAGNE

BOUCHONS - CHOIX & STOCKAGE



Utiliser des bouteilles conformes aux normes Effervescent: DIN 6094-5

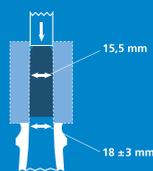


Veillez commander vos bouchons pour une utilisation à court ou moyen terme. Nous recommandons une durée de stockage des bouchons de max. 12 mois

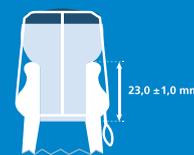


Stockez vos bouchons dans un endroit bien ventilé et sans odeur

MISE EN BOUTEILLE



Veillez à ce que le bouchon soit lentement comprimé jusqu'à un diamètre maximal de 15,5 mm.



Enfoncez le bouchon à une profondeur de 23,0 ± 1,0 mm. Cette profondeur doit être atteinte après avoir placé la muselière.

Les bouteilles qui sont restées entre la boucheuse et la muselière pendant une période prolongée en raison d'un arrêt de production doivent être examinées pour vérifier la profondeur du bouchon.

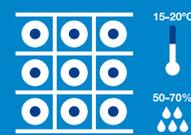


Le support du bouchon doit être sec

STOCKAGE & TRANSPORT



Après le remplissage, conservez les bouteilles en position verticale pendant 5 à 10 minutes



Après le remplissage, conservez les bouteilles en position verticale pendant 5 à 10 minutes



Veillez à ce que le stockage soit exempt de parasites



Nous recommandons un transport en position verticale



MAINTENANCE & ENTRETIEN



Protégez votre boucheuse contre les dommages



La bouteille doit être centrée optimalement sous la boucheuse



Assurez-vous que le bouchage soit régulier, surtout pendant la compression



Nettoyez la boucheuse exclusivement avec des produits sans chlore