



## TopClean Green

Le TopClean Green dispose de la technologie de nettoyage la plus avancée au monde et la plus écologique des technologies anti-TCA pour le nettoyage des bouchons micro-agglo au monde.

Il contient au moins 80 % de granulés de liège naturel, moulés avec un liant contenant 100 % de polyols végétaux issus d'huile de pépins de raisin.

Le TopClean Green est ainsi le plus durable et le plus avancé bouchon micro-allgo au monde.

Traité avec Green, le nettoyage innovateur avec du CO<sub>2</sub> supercritique, le TopClean Green offre une valeur TCA inférieure au seuil de détection et élimine en outre d'autres substances volatiles. Les déviations sensorielles sont donc exclues, tandis que les propriétés naturelles du bouchon restent intactes.

### 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](mailto:info@portocork.de) | Web: [www.portocork.de](http://www.portocork.de)



## SPÉCIFICATION

## Physique - Mécanique

Longueur (l) **l ± 1,0 mm** Diamètre (d) **d ± 0,4 mm**

Ovalité **≤ 0,3 mm** Humidité **4% – 9%**

Poids spécifique

**240 – 320 Kg/m<sup>3</sup>**

Force de traction

**15 – 40 daN**

(\*) teneur en TCA soluble inférieure ou égale à la limite de détection quantitative de 0,5 ng/l. Analyse effectuée conformément à la norme ISO 20752.

## Chimique

Teneur en peroxyde **≤ 0,1 mg/bouchon**

Teneur en poussière **≤ 2 mg/bouchon**

SPME GC/MS/ECD

2,4,6 - Trichloranisol (TCA)

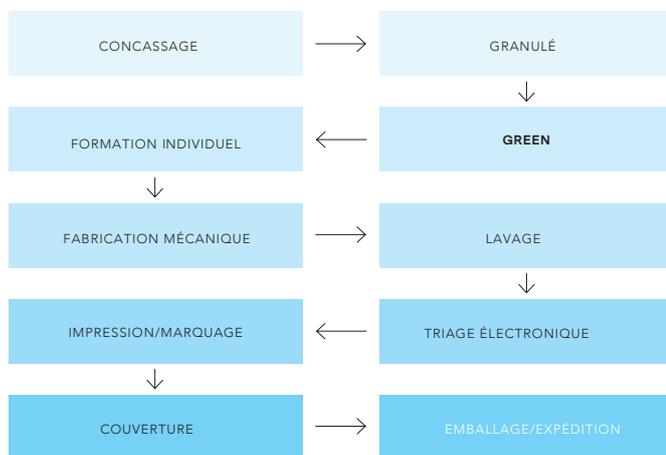
**< 0,3 ng/L (\*)**

## OTR (Taux de transfert d'oxygène)

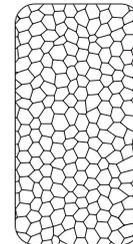
6 mois **0,95 mg of O<sub>2</sub>**12 mois **1,11 mg of O<sub>2</sub>**Après 12 mois **0,02 mg of O<sub>2</sub><sup>1</sup>**

1) par année après la 1er année

## FLUX DE PRODUCTION



## MASSE DE LIÈGE DISPONIBLE

**38 x 24 mm****44 x 24 mm****47 x 24 mm**

## DIRECTIVES SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Tous les produits sont conformes aux réglementations en vigueur (UE et FDA - Food and Drug Administration) pour les produits destinés à entrer en contact avec des aliments.

## DIRECTIVES DE TRAITEMENT

## SÉLECTION &amp; STOCKAGE

Portocork peut calculer le diamètre de bouchon nécessaire en évaluant le profil intérieur du col de la bouteille, les caractéristiques du vin et les conditions de bouchage.

Commandez vos bouchons pour vos besoins à court et moyen terme. Nos bouchons doivent être utilisés dans les six mois suivant la réception de la livraison.

Conservez toujours les bouchons dans leur emballage d'origine, dans un endroit bien aéré et sans odeur. La température doit être comprise entre 15°C et 25°C et l'humidité de l'air entre 50 % et 70 %.

## REMPLISSAGE

Nettoyez les résidus de poussière sur le bouchon avant chaque utilisation. Veillez à ce que le bouchon soit lentement comprimé jusqu'à un diamètre maximal de 15,5 mm.

Veillez à ce que le processus de bouchage se déroule rapidement. Le bouchon doit se terminer 1 mm en dessous du bord supérieur de la bouteille. Le siège du bouchon doit être sec.

L'espace de tête de la bouteille remplie doit être d'au moins 15 mm à 20°C. Après le remplissage, retirez les bouchons restants du réservoir et des dispositifs d'alimentation afin de minimiser la formation de poussière.

Utilisez des bouchons avec un traitement de surface adapté au type de boisson, au processus de remplissage et à la bouteille choisie.

Avant chaque remplissage, veuillez vérifier si vous disposez de la version actuelle de la fiche technique, des bouchons que vous utilisez, car le fabricant se réserve le droit de modifier le produit sans préavis.

## ENTRETIEN &amp; MAINTENANCE

Protégez votre bouchon de liège contre les dommages.

La bouteille doit être parfaitement centrée sous le bouchon.

Veillez à ce que le bouchage soit régulier, en particulier lors de la compression.

Nettoyez le bouchon exclusivement avec un produit de nettoyage sans chlore.

Veillez à ce que le bouchonneur soit adapté aux bouteilles et aux bouchons utilisés.

## STOCKAGE &amp; TRANSPORT

Après le remplissage, stockez les bouteilles debout pendant 5 à 10 minutes.

L'idéal est de stocker vos bouteilles à 12-18°C et 50-70% d'humidité relative, sans exposition directe au soleil.

Veillez à ce que le stockage soit exempt de parasites.

Nous recommandons de les transporter en position verticale.



CELIEGE

Equipar  
Portocork  
DSEquipar  
Lamas  
DSEquipar  
Portocork