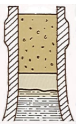


Conseils d'utilisation

Bouchons naturels (vins et crémant)



1	Stockage des bouchons 	Les bouchons en liège naturel doivent être stockés dans des locaux séparés, bien ventilés, sans odeur et à une température située entre 18°-20° C. Nous recommandons d'utiliser les bouchons au plus tard 6 mois après réception.
	Stockage des bouchons avant la mise en bouteille	Les bouchons en liège naturel doivent être stockés, au moins 24 heures avant la mise en bouteille, à une température ambiante de 18-20° C.
2	Bouteilles 	N'utilisez que des bouteilles dont les dimensions des cols sont conformes aux normes suivantes : Bouteilles pour vin tranquille : DIN EN 12726 Bouteilles pour vin effervescent : DIN 6094-5
3	Mors de la boucheuse 	Les mors de la boucheuse doivent être contrôlés régulièrement au début et au cours de la mise en bouteille. Les mors endommagés peuvent causer des plis et d'autres dommages mécaniques au bouchon. Cela peut entraîner des fuites et une augmentation de la poussière de liège. La compression du bouchon, lors de la mise en bouteille, ne doit pas être inférieure à 16 mm de diamètre.
4	Boucheuse 	Afin d'éviter les poussières, les voltigeurs ou les couleuses, contrôler soigneusement avant la mise en bouteille l'état de certaines pièces de la boucheuse telles que : • Trémie (arêtes coupantes ou endommagées) • Le couloir d'alimentation (arêtes coupantes ou endommagées) • Les mors (voir point 3) • Le réchauffement des mors (température max 80 °C) • Le cône de centrage, l'étoile d'entrée et la sellette en vérifiant son ajustement et son centrage parfait • Le guide de transport de la bouteille doit correspondre à la forme de la bouteille Un centrage optimal de la bouteille sous les mâchoires assure le positionnement correct du bouchon dans la bouteille. La profondeur d'enfoncement pour un bouchon champagne doit être de 22-24 mm.
5	Hauteur de remplissage 	Le niveau de remplissage dépend du type de bouteille, de la longueur du bouchon et de la température de remplissage du vin. Il doit y avoir un espace libre d'au moins 55 mm (avec une longueur de bouchon de 44 mm) dans le goulot de la bouteille, le niveau de remplissage (mesuré depuis le sommet de la bouteille) à une température du vin de 20°C. Pour un vin embouteillé plus froid, il faudra donc diminuer le volume, et pour un vin plus chaud l'augmenter.
6	Pression interne	La pression interne de la bouteille doit être contrôlée à chaque remplissage. Il en va de même avec un dispositif de mise sous vide pour vérifier son fonctionnement. Cette information vous permettra de déterminer le temps nécessaire entre la mise et le couchage de la bouteille.
7	Stockage de la bouteille 	Afin d'éviter les couleuses dues à la pression interne, une conservation debout de 24 heures des bouteilles serait idéale. Avec des mesures de réduction de pression fonctionnelles existantes (CO₂, dispositif de sous-vide) une position debout de 5 minutes est suffisante. Les bouchons agglomérés sont conçus pour un stockage en position debout et pour une durée maximum de 12 mois.
8	Stockage et transport des bouteilles de vin	Il faut éviter les écarts de températures importants lors du stockage et lors du transport des vins en bouteille. Les variations de volume survenant lors d'écarts de température peuvent engendrer des remontées du bouchon ou des couleuses.