

# portocork®

## Wenger

GETRÄNKETECHNOLOGIE AG  
TECHNOLOGIE DE BOISSONS SA

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



## TopClean Premium

Le bouchon TopClean Premium garantit des performances optimales pour des vins dont la durée de rotation peut aller de 2 à 5 ans.

Le procédé breveté de vaporisation ROSA High Tech® est utilisé pour ce bouchon en liège granulé, une évolution du précédent système de traitement ROSA® ( $\leq 0,3$  ng/l\* TCA).

Il garantit un nettoyage encore plus intensif en éliminant les substances volatiles existantes tout en préservant les propriétés naturelles du liège.

**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

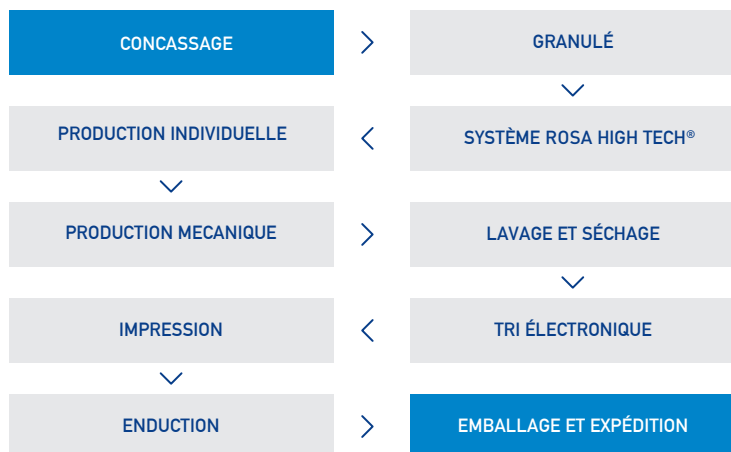


# CARACTÉRISTIQUES TOPCLEAN PREMIUM

ANALYSES	PROPRIÉTÉS	CARACTÉRISTIQUES
	TYPE DE PRODUCTION	Individuelle
DIMENSION	LONGUEUR	± 1,0 mm
	DIAMÈTRE	± 0,4 mm
PHYSIQUE - MÉCANIQUE	OVALITÉ	≤ 0,3 mm
	HUMIDITÉ	4% — 8%
	DENSITÉ	240 — 320 Kg/m <sup>3</sup>
	FORCE D'EXTRACTION	20 — 40 daN
CHIMIQUE	TENEUR EN PEROXYDE	≤ 0,1 mg/bouchon
	TENEUR EN POUSSIÈRE	≤ 3,0 mg/bouchon
	TENEUR EN TCA	< 0,3 ng/l*
OTR (TAUX DE TRANSFERT D'OXYGÈNE)	12 MOIS	1,08 mg O <sub>2</sub> /bouchon
	24 MOIS	1,13 mg O <sub>2</sub> /bouchon
	36 MOIS	1,16 mg O <sub>2</sub> /bouchon
TEMPS DE ROTATION RECOMMANDÉ		< 5 ans

\*contenu en TCA soluble inférieur ou égal à la limite de détection quantitative de 0,5 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



D'AUTRES FORMATS SUR DEMANDE

## 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

### BOUCHONS - CHOIX & STOCKAGE



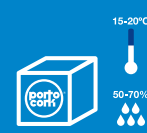
Utiliser des bouteilles conformes aux normes  
Vin tranquille: DIN 12726  
Effervescent: DIN 6094-5



Le diamètre du bouchon doit être adapté à une teneur élevée en CO<sub>2</sub> du vin

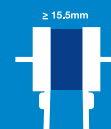


Veillez commander vos bouchons pour une utilisation à court ou moyen terme. Nous recommandons une durée de stockage des bouchons de max. 12 mois



Stockez vos bouchons dans un endroit bien ventilé et sans odeur

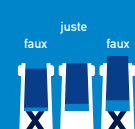
### MISE EN BOUTEILLE



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



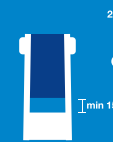
Veillez à ce que le processus de bouchage soit rapide



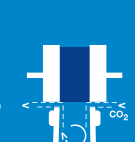
Le bouchon doit finir 1 mm en dessous du bord supérieur de la bouteille



Le support du bouchon doit être sec



L'espace vide des bouteilles remplies doit être d'au moins 15 mm et à 20°C

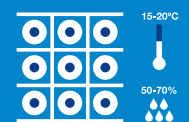


Grâce à la mise sous vide préalable effectuée bouchon, vous obtenez une réduction optimale de la pression de fermeture

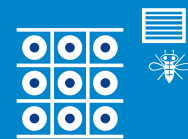
### STOCKAGE & TRANSPORT



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



Stockez idéalement vos bouteilles à 15-20°C et à un taux d'humidité moyen compris entre 50 et 70 %.



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