



PRIMA-LIÈGE

FICHE TECHNIQUE – PRIMO[®] 38 / 44 x 24 mm

Production : procédé par moulage individuel. Le liège naturel est assemblé à l'aide de colle polyuréthane alimentaire, fabriqué pour obtenir des conditions fonctionnelles parfaites pour bouteilles, bague NF H35033 ou H35100TP.

- Échantillonnage effectué selon la norme NFX06022
- Introduction et extraction
- Étanchéité
- Innocuité chimique
- Neutralité organoleptique
- Utilisation sans détérioration pendant 12 mois.

CARACTERISTIQUES	METHODES	NORMES et/ou TOLERANCE
Dimensions en mm : Longueur Diamètre Ovalisation Chanfrein	PES 3 PES 4	38 ou 44 ± 0.50 24 ± 0.30 ≤ 0.50 3 mm à 45°
Caractéristiques physiques : Taux d'humidité (%) Force d'extraction (daN) Poids spécifique	Séchage à poids constant ISO 9727	6 ± 2 15 à 40 295 Kg/ m ³ ± 30
Force de compression		90 DaN ± 30 DaN
Capillarité		< 2 mm
Étanchéité : (bar) 100 %	PES 24	Absence de sortie d'air à 3 bar
Peroxyde		< 0,2 mg / bouchon
Résidus		< 1mg / bouchon
TCA		< 3 ng/ l
Analyses sensorielles		Sans odeurs étrangères
Marquage		INK-CORK
Traitement de surface		Silicone alimentaire
Résistance à l'eau chaude		Sans désintégration

Toute reproduction intégrale ou partielle est illicite et constitue une contrefaçon donnant lieu à des sanctions pénales.
PRIMA-LIEGE – Avril 2008