

Jumbo

BOUCHON AGGLOMERÉ AVEC DEUX RONDELLES DE LIÈGE NATUREL POUR VINS EFFERVESCENTS



FABRICATION	Moulage individuel
CHANFREIN	Supérieur
MARQUAGE	Induction thermique
BANDE DE PARAFFINE	Selon les recommandations client
TRAITEMENT DE SURFACE	Silicone réticulable

PARAMÈTRES	UNITÉ DE MESURE	BASE / MOYENNE	TOLÉRANCE	A.Q.L.
POIDS	g	Moyenne	±1	0.4
DIAMÈTRE	mm	Valeur nominale	±0.3	0.4
HAUTEUR	mm	Valeur nominale	±0.5	0.4
FORCE DE RUPTURE	daN x cm	44	Minimum	1.0
ANGLE DE TORSION	°	30	Minimum	1.0
FORCE DE COMPRESSION	Kg	80	Maximum	2.5
FORCE D'INSERTION	Kg	60	±10	2.5
RÉCUPÉRATION 5'	%	90	Minimum	2.5
FORCE D'EXTRACTION	daN x cm	20	±4	4.0
MICROBIOLOGIE-BACTÉRIES	UFC/bouchon	30	Maximum	0.4
MICROBIOLOGIE-MOISSISSURES	UFC/bouchon	10	Maximum	0.4
POUSSIÈRE DE LIÈGE	g/bouchon	0.001	Maximum	0.4
HUMIDITÉ DU MANCHE	%	6.0	±2.0	0.4
HUMIDITÉ DE LA RONDELLE	%	6.0	±2.0	0.4
CHANFREIN	mm	Valeur nominale	±0.5	0.4
ÉTANCHEITÉ AU GAS	bar	6	Minimum	1.0
TCA	ng/l	2	Maximum	0.4

