

N 8
 Le liège naturel de la plus haute qualité
 recommandé pour les vins tranquilles pour une
 conservation à long terme

Produit	N 8			
En cave	Consommation à long terme 20-35 ans +* * Les temps de cave sont des estimations et les résultats réels peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs, y compris la qualité du vin, les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage			
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0,4 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20 ° C (utilisez des tables de correction tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage en magasin 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et le transport à long terme 15°C. Pas de frêt aérien			
Pression maximale	2,0 bar - Méthode d'essai ISO 9727-6: 2007 avec des tubes de 18,5 ± 0,2 mm			
Classe visuelle	Categorie visuelle dominante: <i>Fleur</i>		N	N-1
		Classe	Fleur	Extra
			65%	35%
Dimensions	49/44 mm x 25/24 mm (longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)			
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³			
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%			
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon			
TCA	50 bouchons en macération: < 1 ng/l Sensoriel: Absence d'odeurs nocives			
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC ,concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmissions odorantes de 90% a 100% CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.			
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA. Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF			
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421 sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.			
Emballage	En sacs plastique conformes aux lois européennes et réglementations FDA , avec SO2; 1000 bouchons par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.			

N 7
 Le liège naturel de la plus haute qualité
 recommandé pour les vins tranquilles pour une
 conservation à long terme

Produit	N 7				
En cave	Conservation à long terme 15-20 ans Les temps en cave sont des estimations et les résultats peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs , y compris la qualité du vin, les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage.				
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.4 à -1.0 Bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C (utilisez des tables de corrections tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) Diamètre de la bouteille inférieur à 20mm sur toute la longueur du bouchon Stockage en magasin 15-18°C. Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et le transport à long terme 15°C .Pas de fret aérien				
Pression maximale	2.0 Bar – méthode d'essai ISO 9727-6:2007 avec des tubes de 18.5+/-0.2mm				
Classe visuelle	Categorie visuelle dominante: <i>Extra</i>		N+1	N	N-1
		Classe	Fleur	Extra	Super
			15%	70%	15%
Dimensions	49/44 mm X 25/24 mm (Longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)				
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³				
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%				
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon				
TCA	50 bouchons en macération: < 1 ng/l Sensoriel: Absence d'odeurs nocives				
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC , concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmissions odorantes de 90% à 100%. CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.				
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA. Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF				
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.				
Emballage	En sacs plastique conformes aux lois européennes et réglementaires FDA, avec SO2; 1000 bouchons par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.				

N 6
 Le liège naturel de haute qualité recommandé
 pour les vins tranquilles pour une conservation à
 long terme

Produit	N 6				
En cave	Consommation à long terme 10-15 ans* * les temps de cave sont des estimations et les résultats réels peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs y compris la qualité du vin , les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage.				
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.6 à -1.0 Bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C (utilisez des tables de correction tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon. Stockage en magasin 15-18°C . Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et transport à long terme 15°C. Pas de frêt aérien.				
Pression maximale	1.8 Bar – Méthode d'essai ISO 9727-6:2007 with 18.5+/-0.2mm tubes				
Classe visuelle	Categorie visuelle dominante: <i>Super</i>		N+1	N	N-1
		Classe	Extra	Super	1st
			15%	70%	15%
Dimensions	49/44 mm x 25/24 mm (Longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)				
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³				
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%				
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon				
TCA	50 bouchons en macération: < 1 ng/l Sensoriel: Absence d'odeurs nocives				
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 and EU 90/128/EEC concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, de 90% à 100%. CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.				
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA . Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF				
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.				
Emballage	En sac plastique conforme aux lois européennes et réglementaires FDA , avec SO2; 1000 bouchons par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la taille des bouchons.				

N5
 Le liège naturel de haute à Moyenne qualité
 pour les vins tranquilles pour une
 conservation à moyen terme

Produit	N 5				
En cave	Consommation à moyen terme 7-12 ans* Les temps de cave sont des estimations et les résultats reels peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs , y compris la qualité du vin , les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage.				
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.6 to -1.0 Bar 15 mm entre le liège et le vin a 20°C (utilisez des tables de correction tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) Diamètre de la bouteille inférieur à 20mm sur toute la longueur du bouchon. Stockage en magasin 15-18°C . Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et le transport à long terme 15°C . Pas de frêt aérien				
Pression maximale	1.2 Bar – méthode d'essai ISO 9727-6:2007 avec des tubes de 18.5+/-0.2mm				
Classe visuelle	Categorie de classe visuelle: <i>première</i>		N+1	N	N-1
		Class	Super	1er	2sc
			15%	70%	15%
Dimensions	49/44 mm x 25/24 mm (Longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)				
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³				
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%				
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon				
TCA	50 bouchons en macération: < 1.5 ng/l Sensoriel: Absence d'odeurs nocives				
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmissions odorantes de 90% à 100%. CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.				
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et règlementaires FDA . Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF				
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et règlementaires FDA.				
Emballage	En sac plastique conforme aux lois européennes et règlementaires européennes, avec SO ₂ ; 1000 bouchons par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.				

N 4

Le liège naturel de qualité Moyenne pour les vins tranquilles pour une conservation à moyen terme

Produit	N 4				
En cave	Consommation à moyen terme 5-8 years* Les temps en cave sont des estimations et les résultats réels peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs y compris la qualité du vin, les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage.				
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.8 to -1.0 Bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C (utilisez des tables de corrections tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) Diamètre de la bouteille inférieur à 20mm sur toute la longueur du bouchon .Stockage en magasin 15-18°C, mais stockage temporaire en box pour contrôle de l'étanchéité, léger risque de fuite. Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et le transport à long terme 15°C. Pas de frêt aérien				
Pression maximale	1.0 Bar – Méthode d'essai ISO 9727-6:2007 avec tubes de 18.5+/-0.2mm tubes				
Classe visuelle	Catégorie visuelle dominante: Seconde		N+1	N	N-1
		Classe	1er	2sc	3em
			15%	80%	5%
Dimensions	49/44 mm x 25/24 mm (Length ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)				
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³				
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%				
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon				
TCA	50 bouchons en macération: < 2 ng/l Sensoriel: Absence d'odeurs nocives				
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmission odorantes de 90% à 100%. CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.				
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA. Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF				
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.				
Emballage	En sac plastique conforme aux lois européennes et réglementaires FDA, avec SO ₂ ; 1000 bouchons par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.				

N 3
 Bouchon naturel colmaté de qualité Moyenne à basse pour vin tranquille pour une conservation de court à moyen terme

Produit	N 3				
En cave	Consommation courte à moyen terme 2-4 ans* * Les temps en cave sont des estimations et les résultats réels peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs y compris la qualité du vin, les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage.				
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.8 to -1.0 Bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C (utilisez des tables de corrections tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) .Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon .Stockage et transport debout 15-25°C Temperature maximale pendant le transport à court terme 25°C et transport à long terme 15°C. pas de frêt aérien				
Pression maximale	0.6 Bar – Méthode d'essai ISO 9727-6:2007 avec tubes de 18.5+/-0.2mm				
Classe visuelle	Catégorie visuelle dominante : <i>seconde</i>	Classe	N+1	N	N-1
			1er	2sc	3em
			10%	75%	15%
Dimensions	48/44 mm x 25/24 mm (Longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)				
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³				
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%				
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon				
TCA	50 bouchons en macération: < 4 ng/l Sensorial: Absence d'odeurs nocives				
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmission odorantes de 90% à 100%. CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.				
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA. Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF				
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.				
Emballage	En sac plastique conforme aux lois européennes et réglementaires FDA, avec SO2; 1000 bouchons par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.				

N 2
Bouchon naturel colmaté pour vin tranquille pour
une conservation courte et rotation rapide

Produit	N 2				
En cave	Consommation de court à moyen terme 1-2 ans* * les temps de cave sont des estimations et les résultats réels peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs y compris la qualité du vin, les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage.				
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.9 to -1.0 Bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C (utilisez des tables de corrections tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) .Diamètre de la bouteille inférieur à 20mm tout le long du bouchon Stockage et transport debout à 15-25°C. Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et le transport à long terme 15°.Pas de frêt aérien				
Pession maximale	0.0 Bar – Méthode d'essai ISO 9727-6:2007 with 18.5+/-0.2mm tubes				
Classe visuelle	Catégorie visuelle dominante: <i>troisième</i>		N+1	N	N-1
		Classe	2sc	3em	4em/em
			10%	75%	15%
Dimensions	48/44 mm x 25/24 mm (Longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)				
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³				
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%				
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon				
TCA	50 bouchons en macération: < 4 ng/l Sensoriel: Absence d'odeurs nocives				
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC, concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmissions odorantes de 90% à 100%. CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.				
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA. Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF				
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.				
Emballage	En sac plastique conforme aux lois européennes et réglementaires FDA , avec SO2; 1000 bouchons par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.				

N 1
 Bouchon naturel colmaté de basse qualité pour vin
 tranquille pour une conservation courte et rotation
 rapide

Produit	N 1				
En cave	Consommation à court terme 0-1 years* *les temps de cave sont des estimations et les résultats réels peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs y compris la qualité du vin, les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage .				
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.9 to -1.0 Bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C (utilisez des tables de corrections tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) Diamètre de la bouteille inférieur à 20mm sur toute la longueur du bouchon .Stockage et transport debout à 15-25°C. Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et le transport à long terme. Pas de frêt aérien				
Pression maximale	0.0 Bar – Méthode d'essai ISO 9727-6:2007 avec tube de 18.5+/-0.2mm				
Classe visuelle	Catégorie visuelle dominante: <i>quatrième à cinquième</i>	Classe	N+1	N	N-1
			3em	4 ^{em} /5	5em/6
			10%	75%	15%
Dimensions	48/44mm x 25/24 mm (Longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)				
Densité	180 kg/m ³ ±40 kg/m ³				
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%				
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon				
TCA	50 bouchons en macération: < 4 ng/l Sensoriel: Absence d'odeurs nocives				
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmissions odorantes de 90% à 100%. CTCOR a démontré, que la transmission de TCA est réduite de 95%.				
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA. Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF				
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.				
Emballage	En sac plastique conforme aux lois européennes et réglementaires FDA, avec SO2; 1000 bouchons par sachet; 4-5sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.				

T 3

Bouchon technique de grande qualité fabriqué a 95% à partir de liège de haute qualité. Nettoyage vapeur. Pour conservation de vins tranquilles de moyen à long terme

Produit	T 3
En cave	Consommation de moyen à long terme 5-10 years* * Les temps de cave sont des estimations et les résultats peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs, y compris la qualité du vin, les conditions de mise en bouteille et les conditions de stockage.
Exigences d'embouteillage et de stockage	La pression dans l'espace vide après le bouchage doit être de -0.4 to -1.0 Bar 15 mm entre le bouchon et le vin à 20°C (utilisez des tables de corrections tempérées pour ajuster la hauteur de remplissage) Diamètre de la bouteille inférieur à 20mm sur toute la longueur du bouchon Stockage couché 15-18°C . Température maximale pendant le transport à court terme 25°C et le transport à long terme 15°C
Pression maximale	2.0 Bar – Méthode d'essai ISO 9727-6:2007 avec tube de 18.5+/-0.2mm
Granulé	1-2mm avec nettoyage vapeur provenant de liège de haute qualité avec <2ng/l TCA
Dimensions	49/44 mm x 24 mm (Longueur ± 1,5mm; Diamètre ± 0,5mm; Ovalisation ≤ 1,0mm)
Densité	280 kg/m ³ ±40 kg/m ³
Humidité	4% ≤ H ≤ 7%
Oxydants	< 0,2 mg/bouchon
TCA	50 bouchons en macération: <2 ng/l Sensoriel: Pas d'odeur de colle détecté
Membrane	La membrane procork respecte les règlements USA FDA CFR21 et EU 90/128/EEC, concernant le contact avec les produits alimentaires. La membrane procork réduit les problèmes de TCA, colle et autres risques de transmissions odorantes de 90% à 100%. CTCOR a démontré que la transmission de TCA est réduite de 95%.
Traitement de surface	Les produits de traitement de surface sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA. Force d'extraction: 30kgF ± 10kgF
Marquage	Weber Korkdruckfarben 6.421, sont conformes aux lois européennes et réglementaires FDA.
Packaging	En sac plastique conforme aux lois européennes et réglementaires FDA, avec SO2; 1000 bouchons par par sachet; 4-5 sachets par carton en fonction de la dimension des bouchons.