



L'emballage contient très peu de dioxyde de soufre (SO₂)
Ne pas respirer les vapeurs de SO₂
S'assurer que le local soit bien aéré

Stockage

A l'abri du gel - Humidité ambiante normale
Absence de fortes odeurs
A l'abri de la lumière solaire
Stockés au maximum 6 mois dans leur sac d'origine scellé.
Les sacs de bouchons ouverts doivent être utilisés rapidement.

Bouchage

Température ambiante conseillée pour la mise en bouteille 15°C - 20°C
Température des bouchons 15 °C – 25°C
Volume de vide minimum 15 mm à une température du vin de 20°C
Utilisation conseillée de bouteilles avec un diamètre de débouchage de 18,5 mm conformément à la norme EN 12726
Bouchage sous vide fortement conseillé
Teneur en CO₂ maximale dans le vin 1,2 g/l

Après le bouchage

Maintenir les bouteilles debout au moins 5 minutes
Eviter une augmentation de température des bouteilles
Stocker les bouteilles à des températures constantes
Stockage vertical conseillé (obligatoire à partir du 3ème choix)

Informations générales

Malgré un tri sélectif très soigné et des contrôles rigoureux,
- la transition de phénols et autres composants de liège
- l'apparition de poussières et particules de liège
- des couleuses dues à des défauts du bouchon (trous de vers, fissures)
- et des variations de forces d'extraction (par exemple par des lignifications)
ne peuvent pas être entièrement évités.

Pour les qualités inférieures, le risque de défaut de bouchons augmente.

Pour toute information complémentaire sur le bouchage voir www.korkindustrie.de
Nous restons volontiers à votre disposition. Korkindustrie Trier - Tél. (+49)651 91 03 10