

J·VIGAS

1887

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DES BOUCHONS NATURELS Ref.: ETTN

Ed: 14
DATE: 15/01/21

DÉFINITION: Une pièce de liège 100 % naturel

COMPOSITION: Liège

USAGE PRÉVU: Le but de ce document est d'établir les spécifications des bouchons en liège naturel utilisés pour le bouchage des bouteilles de vin tranquille

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56921:2020)

Valeurs		Valeurs	
Diamètre (mm)	±0,4	Densité apparente (Kg/m ³)	125–230
Ovalation (mm)	<0,5	Humidité (%)	4–8
Longueur (mm)	±0,5	Poussière adhérente (g/bouchon)	<0,001
Récupération instantanée (%)	≥88	Force d'extraction (daN)	20–40
Récupération 1 heure (%)	≥95	Capillarité ¹ (mm)	2,5

¹ Hauteur maximale, au-dessus du niveau du réactif à la surface latérale externe

HALOANISOES EXTRACTIBLES (UNE 56930:2017)

Valeurs		Valeurs	
TCA (ng/L)	<LQ ²	PCA(ng/L)	<LQ ²
TeCA(ng/L)	<LQ ²	TBA(ng/L)	<LQ ²

² LQ <0,8 ng/L

MICROBIOLOGIE (UNE 56921:2020)

Valeurs	
Bactéries aérobies mésophiles revivables (ufc/bouchon)	<30
Champignons filamenteux et levures (ufc/bouchon)	<10

ANALYSE SENSORIELLE (UNE 56928:2004)

Sans odeurs ni goûts étranges

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Des recommandations sur le stockage et l'utilisation des bouchons sont décrites dans la norme UNE 56931: 2008



J·VIGAS S.A.

c/Clavé 49-53 · 17200 Palafrugell (Girona) España · Tel. +34 972 300 737 · e-mail: jvigas@jvigas.com · www.jvigas.com

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DES BOUCHONS COLMATES C-08

Ref.: ETTC-08

Ed: 14

DATE: 15/01/21

DÉFINITION: Cylindre en liège naturel d'une seule pièce colmaté de poudre de liège et de colle de bouchage

COMPOSITION: Liège

USAGE: Le but de ce document est d'établir les spécifications des bouchons en liège colmaté utilisés pour le bouchage des bouteilles de vins tranquilles

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56924:2008)

Valeurs		Valeurs	
Diamètre (mm)	±0,4	Densité apparente (Kg/m ³)	140–250
Ovalation (mm)	<0,5	Humidité (%)	5–9
Longueur (mm)	±0,5	Poussière adhérente (g/bouchon)	<0,001
Récupération instantanée (%)	≥88	Force d'extraction ¹ (daN)	20–40
Récupération 1 heure (%)	≥95	Capillarité ² (mm)	2,5

¹ En raison du traitement de surface spécifique pour les bouchons colmatés, la spécification J.Vigas est de 15 à 40

² Hauteur maximale, au-dessus du niveau du réactif à la surface latérale externe

HALOANISOES EXTRACTIBLES (UNE 56930:2017)

Valeurs		Valeurs	
TCA (ng/L)	<LQ ²	PCA(ng/L)	<LQ ²
TeCA(ng/L)	<LQ ²	TBA(ng/L)	<LQ ²

² LQ <0,8 ng/L

MICROBIOLOGIE (UNE 56924:2008)

Valeurs	
Bactéries aérobies mésophiles revivables (ufc/bouchon)	<30
Champignons filamenteux et levures (ufc/bouchon)	<10

ANALYSE SENSORIELLE (UNE 56928:2004)

Sans odeurs ni goûts étranges

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Des recommandations sur le stockage et l'utilisation des bouchons sont décrites dans la norme UNE 56931: 2008



J·VIGAS

1887

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DES BOUCHONS 1+1 Ref.: ETTI+1

Ed: 11
DATE: 15/01/21

DÉFINITION: Bouchons en liège trois pièces

COMPOSITION: Liège

USAGE PRÉVU: Le but de ce document est d'établir le cahier des charges des bouchons en liège trois pièces utilisés pour le bouchage des bouteilles de vins tranquilles et pétillants

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56926:2001)

Valeurs		Valeurs	
Diamètre (mm)	±0,4	Densité apparente (Kg/m ³)	235–315
Longueur (mm)	±0,5	Humidité (%)	4–8
Épaisseur du disque (mm)	≥4	Poussière adhérente (g/bouchon)	<0,001
Récupération instantanée (%)	≥87	Force d'extraction (daN)	20–40
Récupération 1 heure (%)	≥93	Capillarité ¹ (mm)	2,5

¹ Hauteur maximale, au-dessus du niveau du réactif à la surface latérale externe

HALOANISOES EXTRACTIBLES (UNE 56930:2017)

Valeurs		Valeurs	
TCA (ng/L)	<LQ ²	PCA (ng/L)	<LQ ²
TeCA (ng/L)	<LQ ²	TBA (ng/L)	<LQ ²

² LQ <0,8 ng/L

MICROBIOLOGIE (UNE 56926:2001)

Valeurs	
Bactéries aérobies mésophiles revivables (ufc/bouchon)	<30
Champignons filamenteux et levures (ufc/bouchon)	<10

ANALYSE SENSORIELLE (UNE 56928:2004)

Sans odeurs ni goûts étranges

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Des recommandations sur le stockage et l'utilisation des bouchons sont décrites dans la norme UNE 56931:2008



J·VIGAS S.A.

c/Clavé 49-53 · 17200 Palafrugell (Girona) España · Tel. +34 972 300 737 · e-mail: jvigas@jvigas.com · www.jvigas.com

SPÉCIFICATION TECHNIQUE BOUCHONS AGGLOMÉRÉS AVEC DISQUES

Ref.: ETTA2D

Ed: 12

DATE: 15/01/21

DÉFINITION: Bouchons formés par un cylindre de liège aggloméré ayant 2 disques de liège naturel attaché à l'une de ses extrémités

USAGE: Le but de ce document est d'établir le cahier des charges des bouchons en liège agglomérés utilisés pour boucher les bouteilles de vins effervescents

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56923:2006)

	Valeurs		Valeurs
Diamètre (mm)	±0,3	Humidité manche(%)	4,2–8,7
Longueur (mm)	±0,5	Humidité disques (%)	4,2–11,1
Longueur du disques (mm)	11±1	Poussière adhérente (g/bouchon)	<0,001
Chanfrein (mm)	3,5–4,5	Tension de rotture par torsion (daN*cm ²)	≥7,5
Masse (g)	8,4–10		

HALOANISOES EXTRACTIBLES (UNE 56930:2017)

	Valeurs		Valeurs
TCA (ng/L)	<LQ ²	PCA(ng/L)	<LQ ²
TeCA(ng/L)	<LQ ²	TBA(ng/L)	<LQ ²

² LQ <0,8 ng/L

MICROBIOLOGIE (UNE 56923:2006)

	Valeurs
Bactéries aérobies mésophiles revivables (ufc/bouchon)	<30
Champignons filamenteux et levures (ufc/bouchon)	<10

ANALYSE SENSORIELLE (UNE 56928:2004)

Sans odeurs ni goûts étranges

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Des recommandations sur le stockage et l'utilisation des bouchons sont décrites dans la norme UNE 56931: 2008



SPÉCIFICATION TECHNIQUE DES BOUCHONS M-08

Ref.: ETTM-08

Ed: 02

DATE: 15/01/21

DÉFINITION: Bouchons formés par un cylindre en liège micro-aggloméré COMPOSITION: Liège avec 90% de sa granulométrie entre 0,25 mm - 2,50 mm

USAGE PRÉVU: Le but de ce document est d'établir les spécifications des bouchons en liège micro-aggloméré utilisés pour le bouchage des bouteilles de vins tranquilles

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES (UNE 56933:2019)

Valeurs		Valeurs	
Diamètre (mm)	±0,3	Densité apparente (Kg/m ³)	240–350
Longueur (mm)	±0,5	Humidité (%)	3–8
Récupération instantanée (%)	≥86	Poussière adhérente (g/bouchon)	<0,001
Récupération 1 heure (%)	≥95	Force d'extraction (daN)	15–40
		Capillarité ¹ (mm)	2,5

¹ Hauteur maximale, au-dessus du niveau du réactif à la surface latérale externe

HALOANISOES EXTRACTIBLES (UNE 56930:2017)

Valeurs		Valeurs	
TCA (ng/L)	<LQ ²	PCA(ng/L)	<LQ ²
TeCA(ng/L)	<LQ ²	TBA(ng/L)	<LQ ²

² LQ <0,8 ng/L

MICROBIOLOGIE (UNE 56933:2019)

		Valeurs
Bactéries aérobies mésophiles revivables (ufc/bouchon)		<30
Champignons filamenteux et levures (ufc/bouchon)		<10

ANALYSE SENSORIELLE (UNE 56928:2004)

Sans odeurs ni goûts étranges

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Des recommandations sur le stockage et l'utilisation des bouchons sont décrites dans la norme UNE 56931: 2008

