

# J·VIGAS

1887

## EXIGENCES DE STOCKAGE

1. Vérifier l'état des emballages et contenants
2. Température de l'entrepôt : 15 - 25 ° C  
Humidité de l'entrepôt : 50 - 70 %
3. Ne pas stocker avec d'autres produits odorants
4. Évitez l'exposition au soleil. Ne pas ouvrir les conteneurs avant leur utilisation.  
Ne pas stocker directement sur le sol.
5. Eviter la présence d'insectes
6. Durée maximale de stockage : **6 mois**

## CONTRÔLES QUALITÉ AU CHAI

Bouchons en liège naturel pour vins tranquilles

Norme UNE 56921 (Association espagnole de normalisation)  
Norme qui spécifie les exigences pour les bouchons en liège  
([www.aenor.es](http://www.aenor.es))

## MODE D'EMPLOI

1. Avant d'utiliser les bouchons, assurez-vous des conditions de la pièce : Humidité 50 - 70 % et température 15 - 25 ° C
2. Ne pas laver ou mouiller les bouchons
3. Vérifier les dimensions du goulot intérieur des bouteilles
4. Le goulot intérieur doit être aussi sec que possible. Eviter les vibrations dans la ligne d'embouteillage
5. Vérifier que la compression maximale des bouchons due à l'effet des mâchoires n'est pas supérieure à 33%
6. Insérer le bouchon au ras du goulot
7. Boucher assurant la verticalité du bouchon
8. Respecter le niveau de remplissage en gardant la chambre à air suffisante pour permettre au vin de se dilater
9. Ne pas appliquer la capsule sur un bouchon humide ou mouillé
10. Respecter un temps minimum de 5 minutes avant de déposer la bouteille