



NOMACORC®

Directives pour la mise en bouteille des bouchons Nomacorc

Le respect de ces directives simples devrait permettre une mise en bouteille efficace à l'aide des bouchons Nomacorc, pour autant que soient respectées toutes les autres recommandations de mise en bouteille formulées par les verriers et les fabricants d'équipement. Il incombe à l'embouteilleur de procéder aux ajustements nécessaires à ses besoins spécifiques ; toutefois, les représentants Nomacorc sont à votre disposition pour toute aide complémentaire et pour tout dépannage ; vous pouvez nous contacter par e-mail à l'adresse scashin@nomacorc.com, ou appeler notre numéro aux États-Unis : (+1) 919 460 2200 ou en Europe : (+32) 87 63 88 20.

Stockage des bouchons Nomacorc

- Tous les bouchons Nomacorc sont livrés emballés dans des sacs de polyéthylène scellés d'une contenance de 1.000 pièces.
- Si vous devez stocker les bouchons sur place quelque temps avant utilisation, veillez à les conserver dans un endroit frais, propre et sec, et de préférence à une température située entre 5°C (41 °F) et 30°C (86 °F). Évitez tout contact avec des liquides ou des bouchons de liège naturel, ainsi que l'exposition directe à la lumière du soleil.
- Les sacs de bouchons ne doivent être ouverts qu'au moment de charger les bouchons dans la boucheuse, afin de garantir qu'ils sont exempts de toute contamination et qu'ils n'absorbent pas les éléments organoleptiques propres à l'environnement.
- L'opération de bouchage requiert de sortir les bouchons des sacs ; à la fin du processus, il convient d'éliminer les bouchons Nomacorc non utilisés afin de préserver les conditions d'hygiène.
- Nous conseillons de ne pas conserver plus d'une année les sacs de bouchons excédentaires.

Les bouteilles compatibles avec les bouchons Nomacorc

- Seules les bouteilles de qualité conformes aux normes CETIE ou GPI en matière de finition du goulot peuvent recevoir les bouchons Nomacorc :
 - 18,0 mm-19,0 mm, mesurés à 3 mm du bord du goulot
 - 18,5 mm-20,0 mm, mesurés à 15 mm du bord du goulot
 - 19,0 mm-20,5 mm, mesurés à 30 mm du bord du goulot
 - 19,0 mm-21,0 mm, mesurés à 45 mm du bord du goulot
- Les bouteilles provenant de lots différents doivent être homogènes, afin de garantir le bon déroulement de l'opération de remplissage.

- Le goulot et l'extrémité de la bouteille doivent être parfaitement propres et secs.
- Il est déconseillé d'utiliser les bouchons Nomacorc pour le bouchage de bouteilles recyclées.

Comment régler la boucheuse avant utilisation des bouchons Nomacorc

- Toute boucheuse standard bien entretenue peut recevoir les bouchons Nomacorc ; aucun réglage particulier n'est en principe nécessaire, en dehors des réglages ordinaires requis pour les bouchons de liège naturel.
- Les systèmes d'alimentation à mâchoire quadruple avec dispositif de mise sous vide permettent d'obtenir un résultat optimal avec les bouchons Nomacorc.
- Il convient de contrôler les mâchoires du système de bouchage au début et au cours de l'opération de bouchage.
- N'utilisez pas les bouchons Nomacorc si la boucheuse est équipée de mâchoires chauffantes.
- La tête de bouchage, le bouchon et le goulot doivent être centrés, afin de garantir un bouchage efficace et de prévenir tout endommagement de la boucheuse ou des bouchons.
- Afin de conserver un niveau de performance mécanique et esthétique optimal, le réglage conseillé du diamètre de compression des mâchoires de bouchage doit se situer entre 15,5 mm et 16,0 mm pour les bouchons Nomacorc. Veuillez réclamer à votre fabricant d'équipement les données par défaut relatives aux diamètres de compression pour le réglage de votre équipement. Actuellement, le réglage d'usine par défaut des dernières machines GAI et Bertolaso est de 16 mm.
- Les bouchons Nomacorc permettent l'utilisation de systèmes de bouchage manuels ; cependant, il convient de procéder avec la plus grande précaution. En outre, Nomacorc conseille d'effectuer des tests afin de vérifier que les mâchoires n'endommagent pas les bouchons.

Procédé de bouchage avec les bouchons Nomacorc

- Afin de contrôler le réglage des mâchoires en cours de bouchage, prélever plusieurs bouteilles sur le transporteur après le début de l'opération de bouchage et les examiner à la recherche de tout renflement, pli ou cassure (susceptible d'induire un risque de bouteille couleuse).
- La vitesse de compression du bouchon doit être réduite ; par contre, la vitesse d'introduction du bouchon dans la bouteille doit être élevée.
- Nomacorc recommande d'insérer les bouchons jusqu'à un maximum de 1 mm sous le rebord de la bouteille.

Pression de l'espace vide et les bouchons Nomacorc

- En cas d'utilisation d'un système de bouchage sous vide, réglez la pompe sur -0,5 bar (-6,75 psi). Pour un bouchage optimal, contrôlez la pression dans l'espace vide (espace de tête) environ dix minutes après la mise en

- bouteille afin de vérifier qu'elle est bien comprise entre -0,3 bar (-4,35 psi) et +0,3 bar (+4,35 psi).
- Veuillez noter que les jauges des pompes à vide risquent de ne pas refléter avec précision la pression réelle de l'espace vide ; par conséquent, il convient de mesurer manuellement la pression de l'espace de tête au travers du bouchon à l'aide d'un capteur de pression fixé sur une aiguille fine.

Niveau de remplissage et température

- Le niveau de remplissage doit être conforme aux niveaux de remplissage et de température du vin annoncés par le fabricant de la bouteille, et généralement indiqués sur le fond de la bouteille. Le niveau de remplissage théorique est souvent fixé à 55 mm, 63 mm ou 70 mm à 20 °C (68 °F), mesurés à partir de l'extrémité supérieure de la bouteille.
- Les niveaux de remplissage conseillés par les fabricants de bouteilles correspondent *toujours* à un vin à 20 °C (68 °F). Par conséquent, si le vin doit être mis en bouteille à une température inférieure ou supérieure à 20 °C (68 °F), il convient d'ajuster les niveaux de remplissage afin de permettre une éventuelle dilatation du vin.
- L'insertion des bouchons Nomacorc dans les bouteilles doit s'effectuer à une température ambiante analogue (aux alentours de 20 °C (68 °F)). Nous conseillons également d'amener les bouchons à une température proche de ce seuil avant utilisation.
- Choisissez la longueur du bouchon Nomacorc (36, 37, 38, 42, 43, 44 ou 47 mm) qui, en fonction du niveau de remplissage, permettra de conserver un espace libre (espace de tête) de 17 mm au minimum pour un vin à une température de 20 °C (68 °F) en bouteille de verre de 750 ml.
- Pour une bouteille de vin de 1,5 L, l'espace vide, ou espace de tête, devrait mesurer entre 27 et 30 mm à une température de mise en bouteille de 20 °C.
- En principe, les bouchons Nomacorc gagnent en moyenne 2 mm en longueur lors de leur insertion dans la bouteille.