



# 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, car ces directives se calquent sur l'ensemble des autres recommandations de mise en bouteille formulées par les verriers et les fabricants d'équipement. Il incombe à l'embouteilleur de procéder aux ajustements permettant de répondre 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 [info@nomacorc.com](mailto:info@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

- Si vous devez stocker les bouchons sur place quelque temps avant utilisation, veillez à les conserver dans un endroit frais, propre, sec, dépourvu d'odeurs et aéré, et de préférence à une température située entre 10 °C (50 °F) et 30 °C (86 °F). Évitez tout contact avec produits chimiques, pesticides, fongicides, détergents sanitaires à base de chlore ou des structures de bois traité (et plus particulièrement de bois traité aux halophénols).
- Les sacs de bouchons ne doivent être ouverts qu'au moment de la mise en bouteille.
- Les sacs ouverts doivent être utilisés immédiatement, et en totalité.
- Nous conseillons de ne pas conserver les sacs de bouchons excédentaires plus de 12 mois après leur date de production.

## Les bouteilles compatibles avec les bouchons Nomacorc

- Les produits Nomacorc sont conçus pour s'adapter idéalement aux bouteilles répondant aux normes CETIE ou GPI.
- 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 général nécessaire.
- Les têtes de bouchage à 4 mors 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. Contrôler l'ajustage des raccords sur les bords (absence de « bec de perroquet »), l'absence de cassure aux extrémités des mâchoires et l'absence de rainures au niveau de l'ellipse des mâchoires.
- 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 alignés, 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 mm pour les bouchons

Nomacorc. Veuillez réclamer au fabricant de votre équipement du système de bouchage, les données par défaut relatives aux diamètres de compression pour le réglage de votre équipement. Dans certains cas, lorsque la température est particulièrement peu élevée, il peut s'avérer utile de passer à un diamètre de compression de 16,5 mm.

- En raison de la grande diversité qui règne en matière de types de machine de bouchage («boucheuse manuelle»), nous vous invitons à contacter votre fournisseur Nomacorc, voire directement la société Nomacorc, qui vous conseillera au mieux quant au produit le plus adapté à votre type de machine. En tout état de cause, il sera indispensable de procéder à un essai préalable.

## Procédé de bouchage avec les bouchons Nomacorc

- Afin de contrôler le réglage des mâchoires, prélever plusieurs bouteilles sur la ligne après le début de l'opération de bouchage et et s'assurer de l'absence de tout renflement, pli ou cassure.
- Nomacorc recommande d'enfoncer les bouchons jusqu'à un maximum de 1,0 mm sous le rebord de la bouteille.

## Pression de l'espace de « tête » et les bouchons Nomacorc

- En cas d'utilisation d'un système de bouchage sous vide, contrôlez la pression dans l'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).
- 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 (afromètre).

## Niveau de remplissage et température

- Le niveau de remplissage doit être ajusté afin de respecter le niveau de remplissage théorique et la température du vin annoncés par le fabricant de la bouteille, et généralement indiqués sur le fond de la bouteille. Ce niveau théorique est souvent fixé à 55 mm, 63 mm ou 70 mm à 20 °C (68 °F), mesurés au départ 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 (aux alentours de 20 °C (68 °F)).
- Choisissez la longueur du bouchon Nomacorc qui, en fonction du niveau de remplissage, permettra de conserver un espace libre (espace de tête) de 15 mm au minimum pour un vin à une température de 20 °C (68 °F) en bouteille de verre de 750 ml. Les courbes de dilatation indiquent la température approximative à laquelle le vin entrera en contact avec le bouchon, générant une pression hydraulique. Dans tous les cas, cette pression induira un mouvement au bouchon et/ou entraînera un phénomène de couleuse.
- Les bouchons Nomacorc gagnent en moyenne 2 mm en longueur après insertion dans la bouteille.
- Pour toute capacité autre que 0,75 litre, veuillez vous reporter aux indications du fabricant de la bouteille.