

La noblesse du liège  
sans le goût de bouchon

MytiK  
DIAMANT

MytiK  
DIAMANT

## Deux brevets exclusifs pour une solution à la hauteur de votre exigence

- Parce que « 5% des bouteilles de Champagne sont touchées par de faux goûts » (Le Vigneron Champenois N°4 avril 2003) ...
- Parce que le goût de moisi se détecte 3 à 5 fois plus aisément sur un Champagne que sur un vin tranquille ...
- Parce que plus de 80% des consommateurs plébiscitent le liège pour sa noblesse (Étude SOFRES de juin 2004)
- Parce que le bouchon traditionnel ne nous permet pas de vous offrir la sécurité optimale ...
- Parce que l'amateur exige un Champagne irréprochable...



# Le procédé Diamant

Un brevet international (EP 1 216123 B1)

- Une révolution technologique fondée sur l'extraction sélective des composés organiques indésirables du liège.
- Fruit de 7 ans de recherche avec la collaboration du laboratoire des fluides supercritiques du commissariat à l'énergie atomique (CEA) de Pierrelatte.
- 15 millions d'Euro d'investissement industriel .

## Action

Traitement du liège par CO<sub>2</sub> (gaz carbonique) supercritique. Compressé à plus de 73 bars et chauffé au-delà de 31°, le gaz carbonique atteint un état intermédiaire e comme un système supercritique. Le traitement est effectué après traitement sur chacun des lots de liège, puis sur bouchons finis.

## Résultats

- Extraction des molécules indésirables du liège (2,4,6-TCA, 2,3,4,6-TeCA , 2,4,6-TBA, PCA relargables)
- Propriétés antifongiques et bactériostatiques.
- Réduction des microorganismes.

## Avantages

- Disparition du goût de bouchon.\*
- Qualités gustatives du vin préservées.
- Meilleure régularité des profils aromatiques d'une bouteille à l'autre.
- Préservation des propriétés mécaniques du liège.

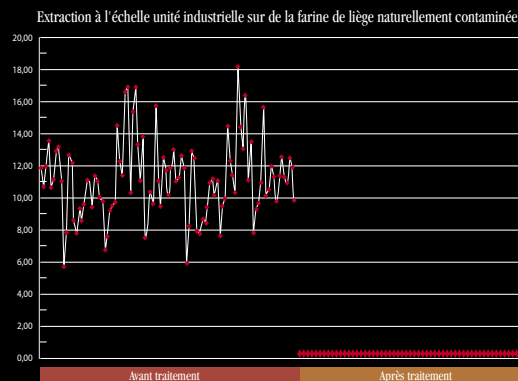


DIAGRAMME RESULTAT TRAITEMENT DIAMANT

# Un traitement haute technologie respectueux de l'environnement

Depuis la fin des années 70, l'industrie n'a cessé de rechercher des solutions écologiques pour remplacer l'usage de produits chimiques polluants. L'industrie a développé des solvants chimiques par le CO<sub>2</sub> supercritique. Aujourd'hui, c'est au tour d'OENEO BOUCHAGE d'offrir au monde vinicole l'efficacité de cette solution qualifiée de « chimie verte ».

Quelques exemples d'applications :

- Extraction de la caféine et de la théine.
- Extraction de la nicotine
- Extraction de l'amertume du houblon
- Extraction de certains arômes végétaux pour l'industrie de la parfumerie.
- Nettoyage de matériel médical

\* lié au 2,4,6-TCA, molécule volatile responsable du goût de moisi.

# MytiK DIAMANT

## La magie des microsphères Un brevet international (EP 0496687 B1)

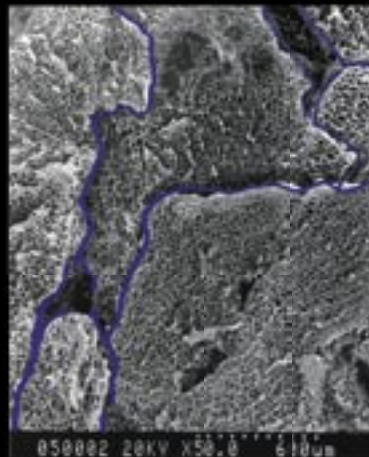
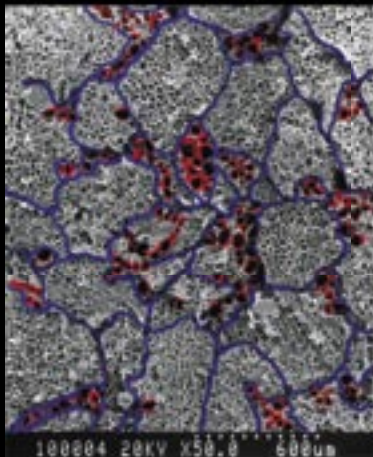
### Le concept

Après avoir transformé le liège naturel à l'état de grains, OENEO BOUCHAGE a choisi de ne garder que sa partie noble : la subérine.

Associé à des microsphères de synthèse, il offre au bouchage l'homogénéité et la souplesse idéale. Chacun des composants de ce bouchon répond aux exigences d'aptitude au contact alimentaire.

### Les résultats

- Fin des décollements de rondelles.  
Problème N°1 depuis plusieurs années dans le bouchage effervescent.  
Sécheresse et recrudescence de parasites augmentent le nombre de défauts matière perturbant le bouchage.
- Homogénéité du résultat oenologique  
Les grains fins de liège additionnés aux micro-sphères offrent un bouchon parfaitement homogène et régulier limitant les différences d'évolution d'une bouteille à une autre.
- Réduction des phénomènes de chevillage  
De forme alvéolaire, les microsphères de synthèse renforcent l'élasticité naturelle du liège.



A gauche les microsphères comblent les interstices entre les grains de liège et augmentent la reprise dimensionnelle du bouchon.

# Un concept de bouchage qui vise la perfection

## Un meilleur confort d'utilisation

- Qualité constante de l'obturateur
- Compression facilitée
- Niveau d'enfoncement linéaire
- Economie de temps et de matières sèches

## Un résultat de bouchage amélioré

- Perméabilité maîtrisée
- Réduction des phénomènes de chevillage

## Une appréciation consommateur incontestable

- Absence de goût de moisi \*
- Forme « champignon » préservée
- Débouchage aisé
- Effervescence parfaite

...et bien entendu l'incontournable « pschitt » propre à l'ouverture d'une bouteille de Champagne !!!

\* lié au 2,4,6-TCA

MytiK  
DIAMANT

MYTIK DIAMANT 31 x 48 mm RQDC 202 ;AB

## Désignation

Bouchon MYTIK  
Traitements du liège par CO<sub>2</sub> supercritique

## Ingrédients \*

70% de liège minimum  
Liant polyuréthane  
Microsphères de synthèse  
Silicone (traitement de surface)

\* Chacun des composants répond aux exigences d'aptitude au contact alimentaire

## Caractéristiques aromatiques

### Méthode analytique

Macération en solution hydroalcoolique :	2,4,6-TCA relargable (ng/l)	< LDQ à 12% acidifiée à pH3,5 de 25 bouchons (SPME/GC/MS)
	2,3,4,6-TeCA relargable (ng/l)	< LDQ
	PCA relargable (ng/l)	< LDQ
	2,4,6-TBA relargable	< LDQ

LDQ : Limite de Quantification de l'analyse par chromatographie gazeuse est de 0,5 ng/L pour le 2,4,6-TCA, de 1ng/L pour le 2,4,6-TeCA et PCA et de 2ng/L pour le TBA (Valeur indicative selon méthode interne disponible sur demande).

### Méthode organoleptique

Macération sur vin pendant 24h	Absence de déviation « moisi, terreux, champignon »	NQA 0,25 (A0/R1)
--------------------------------	---	------------------

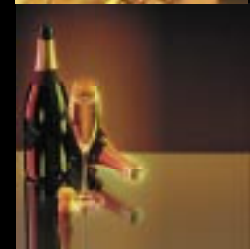
## Caractéristiques dimensionnelles

Pieds à coulisse sur 32 bouchons	Longueur	48 mm ± 0,4	NQA 1,5 (A1/R2)
	Diamètre	31 mm ± 0,3	NQA 1,5 (A1/R2)
	Chanfrein	3,5 mm ± 0,5	NQA 2,5 (A2/R3) <sup>(1)</sup>
Pesée sur 32 bouchons	Poids	10,5 g ± 0,5	
Boucheuse 4 mors	Reprise dimensionnelle <sup>(2)</sup>	≥ 97% à 30s	
Machine de traction compression	Force de rupture <sup>(3)</sup>	< 35 KgF ± 5	
Sur 20 bouchons	Angle de torsion <sup>(4)</sup>	< 50° ± 10	
Par agitation et filtration	Taux de poussière	≤ 0,3 mg/bouchon	

Ces spécifications techniques s'entendent « sortie usine » et sous réserve d'une utilisation conforme aux préconisations de stockage et de mise en oeuvre.

<sup>1</sup> NIVEAU DE QUALITE ACCEPTABLE (NQA) : A2/R3 signifie que sur les 32 bouchons testés, le lot est accepté si 1 bouchon au plus, présente un résultat inférieur à la spécification ; et le lot est refusé si 2 bouchons ou davantage présentent un résultat inférieur à la spécification.

<sup>2/3/4</sup> La fréquence de suivi de ce paramètre est établie de façon à suivre régulièrement nos productions.



# Conseils d'utilisation MYTIK DIAMANT

## Stockage

**Le procédé DIAMANT garantit l'absence de goût de bouchon dû aux molécules (2,4,6-TCA, PCA, 2,3,4,6 - TeCA et 2,4,6-TBA) en sortie de fabrication. Il ne peut aucunement protéger des déviations dues aux pollutions d'ambiance, aux matériaux utilisés lors de l'élaboration des vins ou à ceux utilisés lors du tirage.**

Risque d'aéro-contamination. (source CIVC/Oeno - Articles/VC/Stockage fournitures bouchage 25 octobre 2002)

Le liège utilisé pour la fabrication des bouchons MYTIK bénéficie d'un traitement par CO<sub>2</sub> supercritique procédé breveté qui extrait les molécules responsables du goût de bouchon. Aussi, afin d'obtenir un résultat optimal, nous vous conseillons de ne pas utiliser de capsules de tirage joint liège, et de conserver vos capsules joint synthétique dans un lieu sec, ventilé et sans odeur. Les bouchons MYTIK doivent être conservés dans leur emballage d'origine fermé. Préférer une pièce ventilée, propre et sans odeur; stockage sur étagère, rack ou palette plastique. Les bouchons doivent être protégés des rongeurs, insectes et autres animaux domestiques. Le liège ayant un fort pouvoir absorbant, ne pas le stocker dans un environnement pourvu de matières odorantes (fruits et légumes, parfums de synthèse, produits chimiques, phytosanitaires, produits chlorés, bois traité et carton et moisissures).

## Délai d'utilisation

De préférence 4 mois maximum après la date de livraison.

## Bouchage

### Préparation des bouchons

- Un stockage préalable dans une pièce chauffée à une température moyenne de 15° à 25° permet d'atteindre les conditions optimales de compression.
- Un bouchage à sec à température ambiante est recommandé.  
Toutefois, il est possible d'aider à l'enfoncement en reprenant les méthodes utilisées habituellement (chauffe-bouchon à air chaud, trempage rapide à 35° maximum, vapeur 50° maximum).

### Réglages machine

Le bouchon MYTIK DIAMANT étant plus souple que le bouchon traditionnel, il sera peut-être utile d'effectuer quelques réglages :

- Régler la cible des mors de serrage entre 15,5 et 15,7mm.
- Régler l'orienteur de distribution des bouchons pour assurer le basculement par chanfrein uniquement.
- Régler le centrage de la bouteille avec le guide col prévu à cet effet.
- Régler la profondeur de bouchage entre 22 et 26 mm.
- Hauteur de remplissage, espace recommandé entre le bouchon et le vin 72 mm à 20°  
(Champenoise et Champenoise légère 75 cl) source INE93/006 mars 1994.
- Hauteur de la sellette de centrage

### Contrôles en cours d'opération

- Profondeur et régularité d'enfoncement
- Absence de pincement ou blessure sur corps et tête du bouchon.

# Des essais expérimentaux et des résultats concrets au delà de toute espérance

Le bouchon MYTIK DIAMANT, 2<sup>ème</sup> application du procédé DIAMANT d'OENEO BOUCHAGE (DIAM, bouchon technologique destiné au vin tranquille, unique Trophée d'Or de l'innovation du salon VINITECH 2004), a fait l'objet de nombreuses expérimentations dans des Maisons de Champagne prestigieuses.

Par ailleurs, au cours des 15 derniers mois, des œnologues de laboratoires indépendants ont participé à des dégustations à l'aveugle afin de valider la fiabilité œnologique et aromatique de ce nouveau concept.

MytiK  
DIAMANT