



Caractéristiques techniques

Longueur (mm)	42 ± 0,5
Diamètre (mm)	22,0 ± 0,3
Poids (g)	7,5 ± 0,3
Couleur	Natural
Composition	Marc de raisin recyclé, mélange d'élastomères thermoplastiques conformes à la réglementation de l'UE pour une utilisation en contact direct avec les denrées alimentaires.
Certifications	UE pour l'utilisation en contact direct avec les denrées alimentaires

Bouchon obtenu à partir de **marc de raisin recyclé et de polymères bio-sourcé d'origine végétale**.

L'utilisation de marc de raisin recyclé et régénéré avec des composants végétaux provenant de sources renouvelables fait de Devin le premier **bouchon écodurable** issu d'une économie circulaire intégrée. Le marc de raisin renaît et réintègre le système vigne-vin dans un cycle vertueux qui en fait un acteur central de l'écodurabilité.

Devin est **produit sans colle**, sans TCA et possède une coloration naturelle donnée par le marc de raisin, ce qui en fait un produit esthétiquement original. Devin offre des performances mécaniques et une étanchéité à l'oxygène qui en font un **bouchon techniquement avancé** et sûr, dédié à tous les vins de qualité, biodynamiques et sans SO₂.

La structure interne du bouchon assure **la qualité d'une étanchéité maximale et une facilité de débouchage** avec un effet de barrière élevé et contrôlé qui permet une évolution régulière et optimale des vins.

Devin est **totalement recyclable et écodurable**, avec un cycle de production qui a un impact environnemental minimal et une empreinte carbone réduite.

Performances principales	Devin
Température maximale (°C) de soulèvement du bouchon avec pression résiduelle ≤ 1 bar à 20 °C	
Bague 17,5 mm et niveau d'embouteillage 70 mm	42 ± 3
Bague CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm et niveau d'embouteillage 63 mm	40 ± 3
Bague CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm et niveau d'embouteillage 63 mm	35 ± 3
Force d'extraction (kgf) 24h après le bouchage avec une pression résiduelle ≤ 1 bar - méthode d'essai selon ISO 9727	
Bague 17,5 mm à 6 °C	24 - 36
Bague 17,5 mm à 18 °C	24 - 36
Bague CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm à 6 °C	20 - 32
Bague CE.T.I.E. GME 50.2 - 18,5 mm à 18 °C	20 - 32
Perméabilité à l'oxygène à 23 °C (cc/atm/jour)	0,0032 ± 0,0005
Dégradation force radiale dans avec le temps à 23 °C	
De 1 semaine après le bouchage jusqu'à 1 an	-26%
De 1 an à 2 ans	-5%
Inertie chimique - mg de substance sur kg d'aliment	
Migration globale (mg/kg)	
Dans une solution hydroalcoolique à 50 % pendant 10 jours à 40 °C	< 60
Dans une solution d'acide acétique à 3 % pendant 10 jours à 40 °C	< 60
Migration couleur	
Valeur minimale de transmission entre 400 et 700 nm	> 98%