

+97%
DE LIÈGE NATUREL
DÉSAROMATISÉ



MONOPOLE Fusion®

PROLONGEMENT DU
SAVOIR-FAIRE FUSION,
MONOPOLE FUSION A ÉTÉ
SPÉCIFIQUEMENT DÉVELOPPÉ
POUR LES VINS DE GARDE



MONOPOLE Fusion®

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Teneur en 2,4,6-TCA relargable	≤ LQ*
Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	48,0 +/- 0,5 mm
Diamètre	23,7 +/- 0,5 mm
Force d'extraction moyenne (sur tubes verres)	20 à 40 daN
Étanchéité au liquide	≥ 2,0 bars
Résidus peroxyde	≤ 0,2 mg / bouchon
Poussière	≤ 1 mg / bouchon
Perméabilité - valeur cible OTR (Oxygen Transmission Rate) mg d'O ₂	Pendant 6 mois : 1,3 Pendant 1 an : 1,3 Par an, après 1 an : 0,01

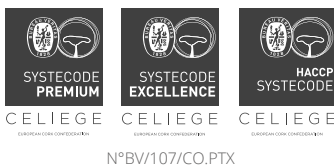
* Dosage fait par micro-extraction en phase solide (SPME GC/MS ou GC/ECD) et chromatographie gazeuse avec détection en spectrométrie de masse dans des lixiviats de lot de bouchons. Précision de l'analyse +/- 0,5 ng/l.
LQ : Limite de Quantification = 0,5 ng/l

Nos produits sont conformes aux spécifications techniques en vigueur, (méthodes d'essai et spécifications techniques selon NF ISO 16420), et s'entendent «sortie d'usine».

Les procédés exclusifs de désaromatisation :

- VORTEX® pour le corps de pulpe de liège,
- VAPOSECUR® pour les rondelles de liège pleine masse,
parachèvent la maîtrise du profil aromatique de MONOPOLE Fusion®.

MONOPOLE Fusion® respecte la personnalité de chaque vin dans le temps et offre aux viticulteurs la certitude qu'ils dégusteront leurs vins tels qu'ils les ont imaginés.



Bourrasé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

B.P. 23 - Route de Lacomian
40230 TOSSE (FRANCE)

Tél : 05 58 49 99 20
france@bourrasse.com

Tél : 00 33 558 49 99 26
export@bourrasse.com

BOURRASSE.COM

PRÉCONISATIONS

Durée de conservation conseillée après bouchage jusqu'à 12 ans*

Adéquation bouchon/vin :

Dans le cadre du bouchage d'un vin tranquille sur bouteille à bague CETIE. Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation dans leurs propres conditions d'utilisation.

Utilisation :

- Diamètre de compression optimal : 15,5 mm selon le type de bague.
- Cadence de bouchage ≤ 1250 Blles/tête et par heure.
- Respecter un temps de station debout d'au moins 3 mn avant le couchage des bouteilles.

Stockage :

- Dans un local tempéré, sans odeur, sain et aéré.
- Travailler en FIFO (premier entré - premier sorti).
- Utilisation optimale dans un délai de 6 mois après la livraison.



* Selon la qualité de la rondelle liège pleine masse

Ces informations sont données de bonne foi et fondées sur l'état actuel de nos connaissances.