



Osmoz®

FRUIT DE LA TECHNOLOGIE  
DU BOUCHAGE  
DES VINS EFFERVESCENTS  
AU SERVICE DE LA PROTECTION  
DES VINS TRANQUILLES

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

# Osmoz®

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Teneur en 2,4,6-TCA relargable	≤ LQ*
Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	44,0 +/- 0,5 mm
Diamètre	23,7 +/- 0,5 mm
Force d'extraction moyenne (sur tubes verres)	15 à 35 daN
Étanchéité au liquide	≥ 2,0 bars
Reprise dimensionnelle	≥ 90 % après 3 min
Résidu peroxyde	≤ 0,2 mg / bouchon
Poussière	≤ 1,0 mg / bouchon
Migration capillarité	Sans

\* 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».

## 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.



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 d'Osmoz®.

Osmoz® est constitué d'un corps de micro pulpe de liège moulé, couronné à chaque extrémité par deux disques de liège naturel, partie noble seule en contact avec le vin.



N°BV/107/CO.PTX

## Bourrasse

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