



# Naturel

BOUCHON DE LIÈGE NATUREL  
HAUT DE GAMME,  
PARTENAIRE DES VINS DE QUALITÉ

# Naturel

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	Gamme supérieure	Gamme standard	Entrée de gamme
Humidité	6 % +/- 2 %		
Longueur (existe en 45 et 49 mm)	nominal +/- 0,7 mm		
Diamètre	24,0 +/- 0,5 mm		
Ovalisation	≤ 0,7 mm		
Force d'extraction moyenne (sur tubes verres)	45 mm : 15 à 40 daN 49 mm : 15 à 45 daN		
Étanchéité au liquide	1,2 bar	0,9 bar	
Reprise dimensionnelle	≥ 90 % après 3 min		
Résidus peroxyde	≤ 0,2 mg / bouchon		
Poussière	≤ 1,5 mg / bouchon	≤ 2,0 mg / bouchon	
Migration capillarité	Sans		

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».

Le procédé exclusif de désaromatisation VAPOSECUR® par vapo-extraction basse pression, appliqué à l'intégralité de la collection de bouchons naturels Bourrassé assure neutralité organoleptique et homogénéité.

Le bouchon de liège naturel BOURRASSÉ est fabriqué sur mesure pour chaque utilisateur. Son aspect, sa personnalisation, à commencer par sa finition, sont les premiers messages concernant le vin, juste avant la dégustation.



## Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

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

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

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

BOURRASSE.COM

## FINITIONS



NATURA



BASE

## PRÉCONISATIONS

### 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.



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