



Effervescent 0+1

LES BOUCHONS POUR VINS EFFERVESCENTS
PRÉSERVENT LA PURETÉ DES ARÔMES,
LA FRAICHEUR ET LA FINESSE DES BULLES



Composés de granulés sélectionnés et d'une rondelle de liège naturel désaromatisé par le procédé exclusif VAPOSECUR®, partie noble seule en contact avec le vin.

Granulés assemblés par moulage individuel, les bouchons pour vins effervescents offrent une haute performance fonctionnelle.



N°BV/107/CO.PTX

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

Effervescent 0+1

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	48 +/- 0,5 mm
Diamètre	30 mm +/- 0,5 mm
Poids	≥ 8,0 g
Moment de torsion	≥ 3,5 Nm
Angle de torsion	≥ 35°

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

Adéquation bouchon/vin :

Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation en vue de déterminer l'adéquation du produit pour l'usage envisagé et ce, dans leurs propres conditions d'utilisation.

Utilisation :

- Col de la bouteille parfaitement sec lors de la pose du bouchon
- Profondeur de bouchage : 22 à 26 mm

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.

