



Cidre

FABRIQUÉ À PARTIR DE GRANULÉS
GROS GRAINS SÉLECTIONNÉS



Fabriqués à partir de granulés de liège de type effervescent, ces bouchons offrent une préservation optimale du pétillant et des caractéristiques sensorielles des cidres.



N°BV/107/CO.PTX

Cidre

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	40/27	42/27	45/27	45/28.8
Humidité	6 % +/- 2 %			
Longueur	nominal +/- 0,5 mm			
Diamètre	nominal +/- 0,5 mm			
Densité moyenne	280 +/- 30 kg/m ³			
Moment de torsion	≥ 2,6 Nm		≥ 3,5 Nm	
Angle de torsion	≥ 35°			
Poussière	≤ 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».

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.



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

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