



Effervescent 0+2

UNE TECHNOLOGIE HAUTE PERFORMANCE
POUR UN BOUCHAGE D'EXCEPTION

Effervescent 0+2

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	nominal +/- 0,5 mm
Diamètre	nominal +/- 0,5 mm
Poids	≥ 8,0 g
Moment de torsion	diamètre 30,5 : ≥ 3,5 Nm
Angle de torsion	diamètre 30,5 : ≥ 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.



Composés de granulés sélectionnés et de deux rondelles de liège naturel désaromatisé par le procédé exclusif VAPOSECUR®, partie noble seule en contact avec le vin.

Les bouchons effervescents 0+2 préservent la pureté des arômes, la fraîcheur et la finesse des bulles pour offrir une dégustation d'exception.



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

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