



Sigma[®]

BOUCHON NATUREL ET TECHNIQUE
QUI GARANTIT UNE HOMOGENÉITÉ DE
PRÉSENTATION ET DE DÉGUSTATION



Sigma®

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	44,0 +/- 0,7 mm
Diamètre	23,5 +/- 0,5 mm
Force d'extraction moyenne (sur tubes verres)	15 à 35 daN
Étanchéité au liquide	≥ 1,2 bar
Reprise dimensionnelle	≥ 90 % après 3 min
Résidus peroxyde	≤ 0,2 mg / bouchon
Poussière	≤ 2,0 mg / bouchon
Migration capillarité	Sans
Perméabilité - valeur cible OTR (Oxygen Transmission Rate) mg d'O ₂	Pendant 6 mois : 1,8 Pendant 1 an : 1,8 Par an, après 1 an : 0,1

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 ».

Sigma® est composé :

- de granulés gros grains semblables à ceux des bouchons effervescents dont le respect des fonctionnalités permet d'apporter toute la souplesse intrinsèque du liège;

- de rondelles de liège naturel désaromatisé par le procédé VAPOSECUR®, partie noble seule en contact avec le vin.



N°BV107/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

PRÉCONISATIONS

Durée de conservation conseillée après bouchage jusqu'à 3 ans*

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 :

- 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.