

+96%
DE LIÈGE NATUREL
DÉSAROMATISÉ



JUMP®

BOUCHON 100% MICRO POUR VINS
EFFERVESCENTS.
MOULÉ INDIVIDUELLEMENT À PARTIR
DE PULPE DE LIÈGE DÉSAROMATISÉE
POUR ASSURER UN ACCOMPAGNEMENT
HARMONIEUX DE VOS VINS.

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège



Le procédé exclusif VORTEX® de désaromatisation à base de vapeur basse pression paracheve la maîtrise du profil aromatique de JUMP®.

Sa composition majoritairement liège et son moulage individuel assurent une sécurité éprouvée :

- neutralité ;
- homogénéité de bouteille à bouteille ;
- machinabilité pour obturer vos effervescents de consommation rapide.



N°BV/107/CO.PTX

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

JUMP®

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Teneur en 2,4,6 TCA relargable	≤ 1 ng/l *
Humidité	4% +/- 2%
Longueur	48 +/- 0,5 mm
Diamètre	30 +/- 0,5 mm
Poids	≥ 8,0 g
Moment de torsion	≥ 3,5 Nm
Angle de torsion	≥ 30°
Poussière	≤ 1 mg / bouchon

* Dosage fait par micro-extraction en phase solide (SPME GC/MS ou GC/ECD) et chromatographie gazeuse avec détection en spectrométrie de masse dans des lixiviats de lot de bouchons. Précision de l'analyse +/- 0,5 ng/l

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.



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