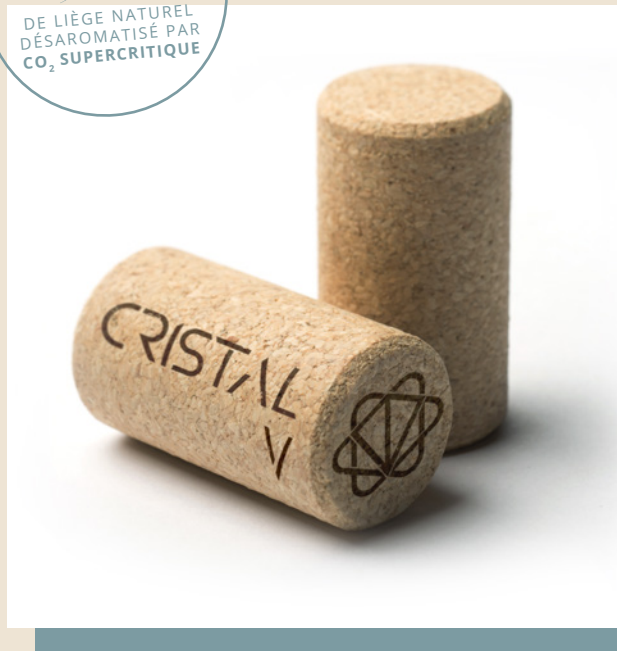


+96%
DE LIÈGE NATUREL
DÉSAROMATISÉ PAR
CO₂ SUPERCRITIQUE



CRISTAL[®] V

BOUCHON MICRO LIÈGE FABRIQUÉ
PAR MOULAGE INDIVIDUEL À PARTIR
DE PULPE DE LIÈGE DÉSAROMATISÉE
PAR CO₂ SUPERCRITIQUE POUR UNE
GARANTIE ZÉRO GOÛT À L'UNITÉ

ZÉRO GOÛT
GARANTI
À L'UNITÉ

CRISTAL® V



Le procédé CO₂ supercritique dernière génération parachève la maîtrise du profil aromatique pour une neutralité absolue.

CRISTAL® V assure un accompagnement juste et précis du vin.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Teneur individuelle en 2,4,6-TCA relargable	≤ LD*		
Humidité	3 - 8%		
Longueur	44,0 +/- 0,5 mm		
Diamètre	23,7 +/- 0,5 mm		
Force d'extraction moyenne (sur tubes verres)	15 à 40 daN		
Étanchéité au liquide	≥ 2,0 bars		
Reprise dimensionnelle	≥ 95 % après 3 min		
Résidus peroxyde	Sans		
Poussière	≤ 0,5 mg / bouchon		
Migration capillarité	Sans		
Perméabilité - valeur cible OTR (Oxygen Transmission Rate) mg d'O ₂	CRISTAL	V	VP+
	Pendant 6 mois	1,2	1,4
	Pendant 1 an	1,2	1,4
Par an, après 1 an	0,05	0,08	

* Dosage fait par micro-extraction en phase solide (SPME GC/MS ou GC/ECD) et chromatographie gazeuse avec détection en spectrométrie de masse.

LD : Limite de détection = 0,3 ng/l. Précision de l'analyse +/- 0,3 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».



N°BV/107/CO.PTX

Bourrasé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

B.P. 23 - Route de Lacoman
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 maximale conseillée après bouchage : 5 ans (jusqu'à 7 ans selon les vins)

Adéquation bouchon/vin :

Dans le cadre du bouchage d'un vin tranquille sur bouteille à bague CETIE. Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation 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.



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