

## CHAMPAGNE TRADITION



**Cork Supply** est l'un des plus importants distributeurs de bouchons pour les vins effervescents (Champagnes, crémants...). Doté d'un contrôle de qualité inégalable, d'une R&D scientifiquement et technologiquement avancée, et d'une innovation continue **Cork Supply** ambitionne de satisfaire un marché dynamique et les besoins spécifiques du consommateur actuel.

Le bouchon Champagne Tradition est constitué d'un corps de liège aggloméré et de deux disques de liège naturel sur l'extrémité du bouchon en contact avec le vin.

Soumis à la technologie *Vapex*<sup>®</sup>, un processus de distillation utilisant de la vapeur sous pression, qui permet l'extraction de TCA et autres déviations sensorielles présents dans les granulés de liège. Le bouchon Champagne Tradition possède une performance organoleptique et mécanique élevées, offrant ainsi une garantie maximale pour tous les vins effervescents.

*Vapex*<sup>®</sup>

## CHAMPAGNE TRADITION



### SPECIFICATIONS TECHNIQUES

#### Propriétés Organoleptiques

ANALYSE	METHODE	SPECIFICATION	NQA
TCA Relargable <sup>1</sup>	ISO 20752 (SPME-GC/MS)	≤ 1,5 ng/L	N/A

#### Propriétés Dimensionnelles

ANALYSE	METHODE	SPECIFICATION	NQA
Diamètre	ISO 9727 - ISO 2859	+/- 0.3 mm	1.5
Longueur	ISO 9727 - ISO 2859	+/- 0.5 mm	4.0

#### Propriétés Physiques

ANALYSE	METHODE	SPECIFICATION	NQA
Hygrométrie	ISO 9727 - ISO 2859	4-8%	2.5
Densité	ISO 9727 - ISO 2859	270 +/- 30 kg/m <sup>3</sup>	4.0
Torsion	ISO 9727	> 7 daN/cm <sup>2</sup>	N/A

<sup>1</sup> Valeur moyenne

N/A - Non applicable