



# VINC+

NATURALLY CREATED,  
TECHNICALLY PERFECTED

	ANALYSE	SPÉCIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE <sup>(1)</sup> OTR <sup>(2)</sup>	≤ 0,5ng/L 0,0017 mL/dia	N.A. N.A.
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR DIAMÈTRE DIMENSIONS STANDARDS GRANULOMÉTRIE	± 0,5 mm ± 0,3 mm 38/44 x 24 mm 0,5-1,0mm	4,0 1,5 N.A. N.A.
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE DENSITÉ FORCE D'EXTRACTION <sup>(3)</sup> OXYDANTS	4 - 8 % 250 - 300 kg/m3 20 - 40 daN ≤ 0,2 mg/bouchon	2,5 4,0 N.A. N.A.

- **Garantie individuelle :**  
TCA ≤ 0,5 ng / L (par bouchon)
- **Recommandé pour les vins**  
avec une durée de garde  
allant jusqu'à 5 ans ;
- **Marquage avec les années de**  
croissance du liège  
disponible ;
- **Moulage individuel pour une**  
homogénéité structurelle ;
- **Performance de mise en**  
bouteille supérieure (y  
compris pour des lignes  
d'embouteillage à grande  
vitesse).

Doté d'une excellente performance mécanique et sensorielle, le bouchon **VINC+** est une référence sur le marché des bouchons technique. Il est aujourd'hui le micro aggloméré le plus avancée de notre portefeuille.

Ce bouchon est composé exclusivement de matières premières de très haute qualité, 100% contrôlé par Cork Supply. Sa fabrication par moulage individuel est obtenue grâce aux technologies les plus avancées du marché.

<sup>(1)</sup> Garantie individuelle de TCA  
<sup>(2)</sup> Taux de transfert d'oxygène  
<sup>(3)</sup> Lots > 10.000 bouchons  
N.A. - Non applicable  
NQA - Niveau de qualité acceptable

