NATURAL INNOCORK

Cork Supply perfectionne Mère Nature, avec l'utilisation des technologies les plus avancées, dans le but d'offrir le plus haut niveau de fiabilité et de garantir la qualité à chaque étape de transformation, de la forêt jusqu'à la bouteille. En plus d'assurer que le liège utilisé dans la fabrication des bouchons respecte les critères les plus exigeants du secteur du liège notamment les niveaux de TCA migrable, nous vous assurons également que tous les bouchons naturels que nous fournissons possèdent le gage de la garantie INNOCORK®. Notre procédé d'extraction breveté utilise de la vapeur d'eau et de l'alcool éthylique pour extraire efficacement les molécules de TCA (et autres odeurs secondaires) éventuellement présentes dans la structure cellulaire du liège naturel.

Cette combinaison inégalable de qualité, de performance et de durabilité fait du bouchon naturel de **Cork Supply**, le choix naturel pour les vins du XXIème siècle.

INNOCORK®

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz
Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch
Site Internet
www.oeno-tech.ch

OENO-TECH SA

...du moût
...à la bouteille

CORK SUPPLY

NATUREL INNOCORK

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Propriétés Organoleptiques			
ANALYSE	METHODE	SPECIFICATION	NQA
TCA Relargable[3]	ISO 20752 (SPME-GC/MS)	≤ 1.5 ng/L	N/A
Analyse Organoleptique	Méthode Interne	Neutre	N/A

Propriétés Dimensionnelles			
ANALYSE	METHODE	SPECIFICATION	NQA
Diamètre	ISO 9727 - ISO 2859	+/- 0.4 mm	1.5
Longueur	ISO 9727 - ISO 2859	+/- 0.7 mm	4.0

Propriétés Physiques			
ANALYSE	METHODE	SPECIFICATION	NQA
Hygrométrie	ISO 9727 - ISO 2859	5-8%	4.0
Force d'Extraction[1.2.]	ISO 9727	18-40 daN	N/A
Oxydants	Méthode Interne	N/D	N/A

[1] Lots > 10.000 bouchons
[2] Spécifications ajustées au calibre du bouchon
[3] Valeur moyenne

N/D - Non détecté
N/A - Non applicable

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch