



VINC CUVÉE

NATURALLY CREATED,
TECHNICALLY PERFECTED

	ANALYSE	SPÉCIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE ⁽¹⁾	≤ 0,5ng/L	N.A.
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR DIAMÈTRE DIMENSIONS STANDARDS GRANULOMÉTRIE	± 0,5 mm ± 0,3 mm 48 x 30,5/31 mm 0,5-2,0mm	4,0 1,5 N.A. N.A.
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE DENSITÉ TORSION OXYDANTS	4 - 8 % 245 - 305 kg/m ³ ≥ 40 daN.cm ≤ 0,2 mg/ bouchon	2,5 4,0 N.A. N.A.

- **Garantie individuelle:**
TCA ≤ 0,5 ng / L (par bouchon) ;
- **Obturation exemplaire en conditions de haute pression interne tout en gardant l'effervescence du champagne et des vins effervescents ;**
- **Moulage individuel pour une excellente homogénéité structurelle ;**
- **Performance de mise en bouteille supérieure (y compris pour des lignes d'embouteillage à grande vitesse).**

Le bouchon **VINC Cuvée** est composé exclusivement de matières premières de très haute qualité, 100% contrôlé par Cork Supply. Sa fabrication avec les technologies les plus avancées du marché, garantit une excellente homogénéité structurelle du bouchon.

⁽¹⁾ Garantie individuelle de TCA
N.A. - Non applicable
NQA - Niveau de qualité acceptable

