

de Maria

The Cork Experience

BOUCHONS DE LIÈGE NATUREL FINIS

Bouchon cylindrique en liège naturel d'une seule pièce.

Fabriqué conformément aux normes UNE et SYSTECODE PREMIUM et EXCELLENCE, et Règlement CE 1935/2004.

Utilisation recommandée pour: *les vins de Crianza (vin d'élevage), Reserva et d'auteur.*



CARACTÉRISTIQUES

PARAMÈTRES

SPÉCIFICATIONS



DIMENSIONS

Longueur

De 38 à 54 mm $\pm$ 0,5 mm

Diamètre

De 24 à 40 mm $\pm$ 0,4 mm

Ovalisation

$\leq$ 0,5 mm



PHYSIQUES

Densité

125 – 230 Kg/m³

Humidité

4 – 8%

Capillarité

$\leq$ 2,5 mm

Force d'extraction

15 – 45 daN

Récupération diamétrale instantanée

$\geq$ 88%

Récupération diamétrale 5 minutes

$\geq$ 93%

Récupération diamétrale 1 heure

$\geq$ 95%



SENSORIELS

Olfactif

Neutre



CHROMATOGRAPHIES

TCA

Selon le protocole du client



CHIMIQUES

Oxydants résiduels

Négatif

QUALITÉS

Nous disposons de toutes les qualités standard. Nous pouvons également personnaliser, en fonction de la qualité souhaitée par chaque client.

MÉTHODOLOGIE D'ANALYSE

Toutes les analyses sont effectuées conformément aux normes UNE 56921, UNE 56927, UNE 56928, UNE 56929 et UNE 56930, et selon le plan de contrôle du Systecode (Code international des bonnes pratiques bouchonnières).

D'autres paramètres ou analyses, selon les spécifications de chaque client.

Pour plus d'informations:

info@demariataps.com
www.demariataps.com