

de Maria

The Cork Experience






BOUCHONS DE LIÈGE MICRO-AGGLOMÉRÉS FINIS



Bouchon cylindrique en liège aggloméré dont 90% de sa granulométrie est compris entre 0,25 mm et 2,50 mm

Fabriqué conformément aux normes UNE et SYSTECODE PREMIUM.

Utilisation recommandée pour: *les vins de table, les vins de consommation rapide et les vins jeunes.*

CARACTÉRISTIQUES	PARAMÈTRES	SPÉCIFICATIONS
 DIMENSIONS	Longueur Diamètre	De 38 à 49 mm \pm 0,5 mm 23,5 mm ou 24 mm \pm 0,3 mm
 PHYSIQUES	Densité Humidité Capillarité Force d'extraction Récupération diamétrale instantanée Récupération diamétrale 5 minutes Récupération diamétrale 1 heure Désagglomération	240 – 350 Kg/m ³ 3 – 8% \leq 2,5 mm 15 – 40 daN \geq 86% \geq 90% \geq 95% Absence
 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 et UNE 56929, et selon le plan de contrôle du Systecode (Code international des pratiques bouchonnières).

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

Pour plus d'informations:

info@demariataps.com
www.demariataps.com