



VINC

NATURALLY CREATED,
TECHNICALLY PERFECTED

	ANALYSE	SPÉCIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE ⁽¹⁾ OTR ⁽²⁾	≤ 0,5ng/L 0,0020 mL/jour	N.A. N.A.
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR DIAMÈTRE DIMENSIONS STANDARDS GRANULOMÉTRIE	± 0,5 mm ± 0,3 mm 38/44 x 24 mm 0,5-2,0mm	4,0 1,5 N.A. N.A.
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE DENSITÉ FORCE D'EXTRACTION ⁽³⁾ OXYDANTS	4 - 8 % 245 - 305 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 3 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).

Le bouchon **VINC** 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.

Ce bouchon offre une excellente performance mécanique et organoleptique qui permettent une obturation exemplaire.

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

