



STATION ŒNOLOGIQUE DE SAVOIE

89 chemin de la Ficologne
73 190 ST BALDOPH

Tél. : 04 79 28 27 56

Fax : 04 79 28 27 16

cmc-savoie@institut-œnologique.com



- **Bouchons Innovants :**

- ✚ Liège en grain trié et calibré (96 à 98 %).
- ✚ Liant alimentaire.
- ✚ Microsphères élastiques alimentaires brevetées.

- **Garanti « sans gout de bouchon » par contrat :**

- ✚ Traitement des grains de liège au *CO₂ supercritique*.
- ✚ Élimination de près de 150 composés aromatiques présent dans le liège = *Respect + Neutralité Organoleptique*.
- ✚ Très forte réduction de micro-organismes dans le liège.

- **Homogène dans leur densité :**

- ✚ Retour mécanique exceptionnel : 97 % en 30 sec !
- ✚ Souplesse conférée dans le goulot pour une étanchéité sans faille.
- ✚ Bouchons moulés, *et non extrudé puis coupés* : Régularité de bouchage et de comportement à l'élevage en bouteille.

- **Maintien du retour mécanique dans le temps variable selon la densité :**

- ✚ DIAM 1 < DIAM 3 < DIAM 5 < DIAM 10 < DIAM 30.
- ✚ Adaptation du bouchon vis-à-vis de la durée de conservation du vin en bouteille.
- ✚ Perméabilité à l'oxygène conférée décroissante.

- **Perméabilité à l'oxygène adaptable selon les vins :**

- ✚ Selon le vin et le cycle de consommation (P035, P015) pour DIAM 1 et 3.
- ✚ Permet un vieillissement optimal en bouteille, en régulant +/- la perméabilité à l'oxygène dans le temps.

MEFIEZ VOUS DES IMITATIONS !