VINVENTIONS

SÜBR F+

micronatural



SÜBR F+ ofrece la permeabilidad al oxígeno más baja del mercado y una homogeneidad absoluta. Garantiza una máxima protección e idéntica para cada botella, ideal para los grandes vinos de larga guarda.

LAS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN :

- Estética de corcho natural tipo “Flor”
- Permeabilidad ultra baja
- Garantizado sin sabor a corcho
- Homogeneidad de botella en botella

+

- Apariencia tradicional de alta gama, aspecto y tacto del corcho natural
- Máxima protección para los vinos de larga guarda
- TCA liberable por debajo del umbral de detección
- Proceso de extrusión: producción continua, sin variación

	SÜBR F+
Transferencia de oxígeno por botella	0,65 mg de O_2 a los seis meses 0,9 mg de O_2 el primer año 0,35 mg de O_2 el segundo año 0,2 mg de O_2 el tercer año 0,15 mg de O_2 el cuarto año 0,1 mg de O_2 el quinto año 0,08 mg de O_2 cada año a partir del sexto año
Regularidad del aporte de oxígeno (OVR*)	10 %
Sostenibilidad	Producido con materiales de origen biológico y biodegradables.
TCA liberable	Garantía umbral de detección de 0,3 ng/L
Impresión lateral y cabezas	Opcional
Decoración del tapón	Tapón estándar de una sola pieza con el aspecto y el tacto del “Flor” corcho natural en los lados y extremos
Diámetro	24,3 ± 0,3 mm
Longitudes	44/49 ± 0,5 mm
Peso	7,5/8,4 g
Bisel	Estándar 0,5 mm
Fuerza de extracción	200 a 450 N**
Fecha de Consumo Preferente	12 meses

**OVR (Oxygen Variation Rate): coeficiente de variación del aporte de oxígeno. Cuanto más bajo es el valor, más similar es el aporte de oxígeno de un tapón a otro.*
*** Fuerza de extracción medida tras 1 hora a temperatura ambiente - botella CETIE*



Una nueva categoría de tapones para vinos de alta gama

Eficacia

Gracias a su proceso de extrusión continuo, la gama SÜBR es la única del mercado que garantiza una homogeneidad absoluta para cada tapón producido. SÜBR F+ garantiza una transferencia de oxígeno precisa y regular, lo que permite una evolución controlada y homogenea del vino, sin variación de botella en botella. Con la permeabilidad al oxígeno más baja del mercado, ofrece una máxima protección, diseñado para los grandes vinos de muy larga guarda.

Diseño

El SÜBR F+ presenta la estética tradicional de un corcho natural de alta gama tipo “Flor”, ofreciendo una experiencia de apertura clásica a la altura de sus vinos. La personalización es posible gracias a la impresión en los laterales y en las cabezas.

Sostenibilidad

El tapón SÜBR F+ está fabricado con gránulos de corcho natural y un aglomerante innovador, de origen vegetal y biodegradable, sin poliuretano. Cumple con todas las normas y regulaciones de seguridad alimentaria vigentes.