VINVENTIONS

SÜBR F+

micro-naturel



SÜBR F+ offre la perméabilité à l'oxygène la plus basse du marché et une homogénéité de performance absolue. Il garantit une protection maximale et identique pour chaque bouteille, idéale pour les grands vins de garde.

LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Aspect liège naturel type Fleur
- Perméabilité ultra faible
- Sans goût de bouchon
- Homogénéité de performance absolue

+

- Visuel traditionnel haut de gamme, aspect et toucher du liège naturel
- Protection maximale pour les vins de très longue garde
- TCA inférieur au seuil de détection
- Procédé d'extrusion : performance identique, sans variation

	SÜBR F+
Apports d'oxygène par bouteille	0,65 mg d'O_2 à six mois 0,9 mg d'O_2 la première année 0,35 mg d'O_2 la deuxième année 0,2 mg d'O_2 la troisième année 0,15mg d'O_2 la quatrième année 0,1 mg d'O_2 la cinquième année 0,08 mg d'O_2 chaque année à compter de la sixième année
Régularité de l'apport d'oxygène (OVR*)	10 %
Développement durable	Utilisation de matériaux naturels et biodégradables
TCA relargable	Garanti inférieur au seuil de détection de 0,3 ng/L
Impression côté et miroirs	En option
Décoration du bouchon	Bouchon d'une seule pièce ayant l'aspect et le toucher du liège naturel « Fleur » sur les côtés et aux extrémités
Diamètre	24,3 ± 0,3 mm
Longueurs	44/49 ± 0,5 mm
Poids	7,5/8,4 g
Chanfrein	Standard 0.5 mm
Force d'extraction	200 à 450 N**
Délai d'utilisation optimal	Il est recommandé d'utiliser les bouchons dans les 12 mois suivant la date de production.

**OVR (Oxygen Variation Rate) : coefficient de variation de l'apport d'oxygène. Plus la valeur est basse, plus l'apport d'oxygène est proche d'un bouchon à l'autre.*
*** Force d'extraction mesurée après 1 heure à température ambiante - bouteille CETIE*



Une nouvelle categorie de bouchons pour les vins premium

Performance

Grâce à son procédé d'extrusion continu, la gamme SÜBR est la seule du marché à garantir une homogénéité de performance absolue pour chaque bouchon produit. SÜBR F+ assure un transfert d'oxygène précis et constant, permettant une évolution maîtrisée et régulière du vin, sans variation, bouteille après bouteille. Avec la perméabilité à l'oxygène la plus faible du marché, il offre une protection maximale, conçu pour les vins de très longue garde.

Esthétique

Le SÜBR F+ présente l'esthétique traditionnelle d'un liège naturel haut de gamme de type Fleur, offrant une expérience d'ouverture prestigieuse à la hauteur de vos vins. La personnalisation est possible grâce à l'impression sur les côtés et les faces miroirs.

Développement durable

Le bouchon SÜBR F+ est fabriqué à partir de granules de liège naturel et d'un liant innovant, biosourcé et biodégradable, sans polyuréthane. Il est conforme à toutes les normes de sécurité alimentaire en vigueur.