

SÜBR M

micronatural



SÜBR M combina la estética de un microaglomerado de alta gama con una baja permeabilidad y una homogeneidad infalible, para una total protección de la calidad.

LAS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:



Estética microaglomerada de alta gama



Baja permeabilidad



Garantizado sin sabor a corcho



Homogeneidad de botella en botella



- Apariencia tradicional, decoración con líneas de crecimiento
- Protección asegurada del potencial del vino
- TCA liberable por debajo del umbral de detección
- Proceso de extrusión: producción continua, sin variación

	SÜBR M
Transferencia de oxígeno por botella	1 mg de O ₂ a los seis meses 1,4 mg de O ₂ el primer año 0,4 mg de O ₂ el segundo año 0,2 mg de O ₂ por año a partir del tercer año
Sostenibilidad	Producido con materiales naturales, y biodegradables.
TCA liberable	Garantía umbral de detección de 0,3 ng/L
Impresión lateral y cabezas	Opcional
Decoración del tapón	Lineas de crecimiento en las caras
Diámetro	24,3 ± 0,3 mm
Longitudes	38/44/49 ± 0,5 mm
Peso	6,3/7,5/8,4 g
Bisel	Estándar 0,5 mm
Fuerza de extracción	200 a 450 N*
Fecha de Consumo Preferente	6 meses

* 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 de rendimiento absoluta para cada tapón producido. SÜBR M garantiza una transferencia de oxígeno precisa y regular, lo que permite una evolución controlada y homogénea del vino, sin variación de botella en botella.

Diseño

El SÜBR M presenta la apariencia característica de un corcho microaglomerado de calidad, con una decoración de líneas de crecimiento integrada. La personalización es posible gracias a la impresión en los laterales y en las cabezas.

Sostenibilidad

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