

Manuel Technique

Bouchons pour Vins Effervescents **VIVA NEO PLUS®**



M·A·SILVA
Premium Cork Stoppers



Les bouchons VIVA® sont utilisés dans certains des meilleurs vins effervescents au monde.

Résistants aux pressions les plus élevées, ils maintiennent naturellement la meilleure consistance et la meilleure qualité M.A.SILVA. Le portefeuille M.A.SILVA comprend différents bouchons VIVA®, avec différentes spécifications techniques.

TECHNOLOGIES



DYNVOX®

Stérilisation et vaporisation
de la matière première



NEOTECH®

Stérilisation et
vaporisation des granulés



MASZONE®

Stérilisation et élimination
des micro-organismes

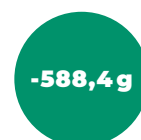
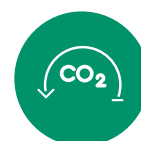
DURABILITÉ

TOUT POUR L'ENVIRONNEMENT

Nos actions se traduisent par la qualité de nos bouchons de liège et les partenariats que nous établissons, des chiffres que nous présentons et nous contribuons à un monde de plus en plus vert.

EMPREINTE CARBONE NÉGATIVE

Etude réalisée par KPMG selon l'axe stratégique de développement durable du Groupe.

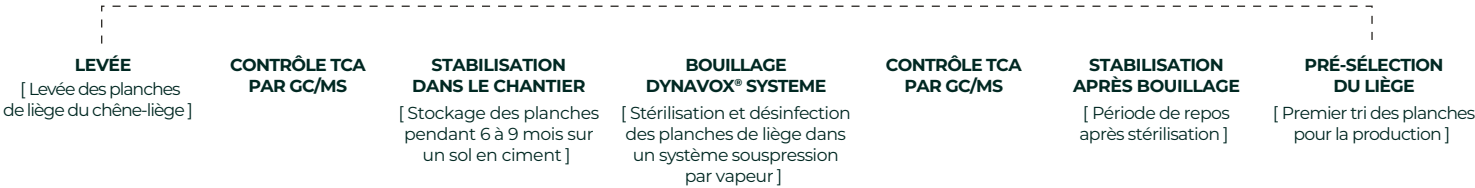


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

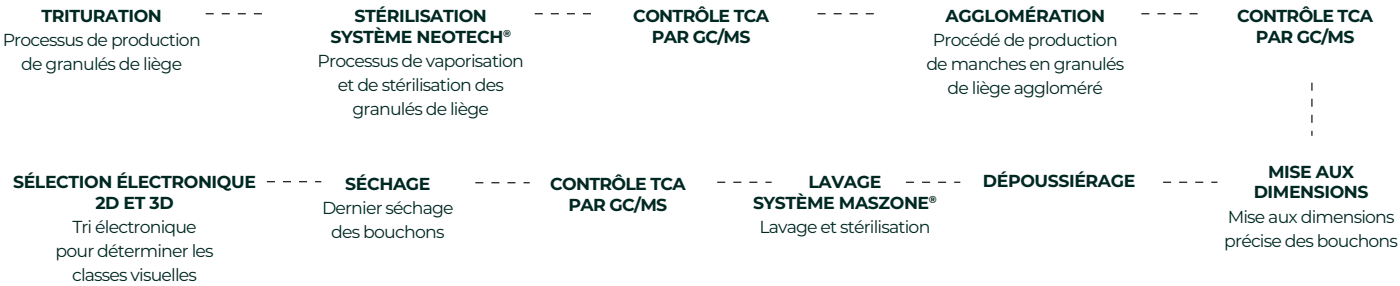
PHYSIQUE-MÉCANIQUES		PHYSIQUE-CHIMIQUES	
Longueur	X ± 0,5 mm	Contenu de poussière	≤ 1 mg/bouchon
Diamètre	X ± 0,3 mm	TCA	≤ 1 ng/l
Récupération Dimensionnelle	> 96%	PRODUCTION	Moulage Feu
Humidité	4% – 8%		
Masse Volumique	240 – 320 kg/m3		
Résistance à l'eau bouillante	Sans désintégration		
Moment	≥ 35 daN.cm		
Tension de coupe	≥ 6 daN/cm2	STOCKAGE	6 mois 40% – 70% RH 15°C – 20°C 59°F – 68°F Stocker les bouchons dans un endroit propre, bien ventilé, sans odeur et loin des produits chlorés.
Angle de torsion	≥ 35°		
Capacité d'étanchéité	Sans pertes à 6 bar (a 20°C)		
Chanfrein	3,5 – 4,5 mm		
Granulométrie	0,5 mm – 2 mm		
DIMENSIONS STANDARD			
48x29,5 mm 48x30,5 mm 48x31 mm			

FLUX DE PRODUCTION

Matière Première



Production



Personnalisation et Conditionnement

