

Séries N (Liège naturel)						
	Classe visuelle *	Pression maximale	En cave**	Prix indicatif ***	OTR technologie	Exigences d'embouteillage et stockage
Séries N8 & N9*	Fleur	2.4 Bar	20-35 ans +	1190 €-1600 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,4 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage entrepôt 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Séries N7	Extra	2.0 Bar	15-20 ans	890 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,4 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage entrepôt 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Séries N6	Super	1.8 Bar	10-15 ans	460 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,6 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage entrepôt 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Séries N5	1 st	1.2 Bar	7-12 ans	240 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,6 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage entrepôt 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Séries N4*	2 nd	1.0 Bar	5-8 ans	180 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,8 à -1,0 bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Entreposage entre 15 et 18°C, mais utilisez des bacs car des fuites peuvent se produire Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Séries N3	2 nd	0.6 Bar	2-5 ans	140 €/1000		Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,8 à -1,0 bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage et transport debout 15-25°C Température maximale pendant le transport à court terme 28°C
Séries N2	3 ^{eme}	0 Bar	1-2 ans	110 €/1000		Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,9 à -1,0 bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage et transport debout 15-25°C Température maximale pendant le transport à court terme 28°C
Séries N1	4 ^{eme} /5 ^{eme}	0 Bar	1 an	90 €/1000		Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,9 à -1,0 bar 20 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage et transport debout 15-25°C Température maximale pendant le transport à court terme 28°C

* Avec des bouchons naturels, la livraison peut contenir environ 15% de bouchons d'une classe en dessous de la classe indiquée, sauf indication contraire

** Les temps de garde sont des estimations qui peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs, notamment la qualité du vin, les conditions d'embouteillage et de stockage.

*** Ce prix est indicatif et variera à la hausse ou à la baisse selon le diamètre et la longueur du bouchon commandé, la quantité commandée et les frais de transport et de proximité

Série T (Liège technique)						
	Description du produit *	Pression maximale	En cave **	Prix indicatif***	OTR Technologie	Exigences d'embouteillage et stockage
Series T5****	95% liège, micro granulé nettoyé à la vapeur 0ng / l TCA	3.0 Bar	20-30 Ans	320 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,4 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20 ° C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre d'alésage de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage entrepôt 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Series T4	95% liège, micro granulé nettoyé à la vapeur <1ng / l TCA	2.5 Bar	10-15 Ans	120 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,4 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre d'alésage de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage entrepôt 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Series T3	95% liège, micro granulé nettoyé à la vapeur <2ng / l TCA	2.0 Bar	5-10 Ans	75 €/1000	✓	Pression dans l'espace de tête après bouchage - -0,4 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre d'alésage de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Stockage entrepôt 15-18°C Température maximale pendant le transport à court terme 25°C
Series T2	95% liège, granulés normaux nettoyés à la vapeur 2ng / l TCA	1.8 Bar	5-7 Ans	55 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,6 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre d'alésage de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Entreposage 15-25°C Température maximale pendant le transport à court terme 28°C
Series T1	95% liège, granulés nettoyés à la vapeur 3ng / l TCA	1.2 Bar	1-2 Ans	38 €/1000	✓	Pression dans l'espace vide après bouchage - -0,6 à -1,0 bar 15 mm entre le liège et le vin à 20°C, utilisez des tables de correction tempérées Diamètre d'alésage de la bouteille inférieur à 20 mm sur toute la longueur du bouchon Entreposage 15-25°C Température maximale pendant le transport à court terme 28°C

* Les niveaux de TCA sont nominaux et varient selon les pratiques normales de l'industrie. Les niveaux de TCA sont contrôlés par un criblage et une sélection d'écorce à faible TCA avant la granulation et le nettoyage à la vapeur

** Les temps de garde sont des estimations qui peuvent varier en fonction d'un certain nombre de facteurs, notamment la qualité du vin, les conditions d'embouteillage et de stockage.

*** Ce prix est indicatif et variera à la hausse ou à la baisse selon le diamètre et la longueur du bouchon commandé, la quantité commandée et les frais de transport et de proximité

**** La série T5 n'est actuellement disponible que pour les essais avec des établissements vinicoles sélectionnés. 0ng / l signifie les méthodes actuelles de l'industrie pour détecter le TCA en utilisant des trempages de solution d'alcool / eau et SPME / GCMS ne peut pas détecter les TCA