



# MONDIAL 0+2

UNE TECHNOLOGIE HAUTE PERFORMANCE  
POUR UN BOUCHAGE D'EXCEPTION



**GERAUDEL**  
au service de votre Champagne

PARTENAIRE EN CHAMPAGNE DE

**Bourrassé**  
Créateur de solutions de bouchage en Liège



*Composés de granulés sélectionnés et de deux rondelles de liège naturel désaromatisé par le procédé exclusif VXX®, partie noble seule en contact avec le vin.*

**Les bouchons Mondial 0+2 pour effervescents préservent la pureté des arômes, la fraîcheur et la finesse des bulles pour offrir une dégustation d'exception.**



N°BV/107/CO.PTX

**Bourrassé**

Créateur de solutions de bouchage en Liège

DISTRIBUÉ EN CHAMPAGNE PAR

 **GERAUDEL**  
au service de votre Champagne

20, avenue du Maréchal Joffre  
51 200 EPERNAY

Tél : 03 26 54 08 75  
contact@geraudel.com

**GERAUDEL.COM**

# MONDIAL 0+2

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Humidité	6 % +/- 2 %
Longueur	nominal +/- 0,5 mm
Diamètre	nominal +/- 0,5 mm
Poids	≥ 8,0 g
Moment de torsion	diamètre 30,5 : ≥ 3,5 Nm
Angle de torsion	diamètre 30,5 : ≥ 35°

Nos produits sont conformes aux spécifications techniques en vigueur, (méthodes d'essai et spécifications techniques selon NF ISO 16420), et s'entendent «sortie d'usine».

## PRÉCONISATIONS

### Adéquation bouchon/vin :

Il appartiendra à nos clients d'effectuer des essais de validation en vue de déterminer l'adéquation du produit pour l'usage envisagé et ce, dans leurs propres conditions d'utilisation.

### Utilisation :

- Col de la bouteille parfaitement sec lors de la pose du bouchon
- Profondeur de bouchage : 22 à 26 mm

### Stockage :

- Dans un local tempéré, sans odeur, sain et aéré.
- Travailler en FIFO (premier entré - premier sorti).
- Utilisation optimale dans un délai de 3 mois après la livraison.



*Ces informations sont données de bonne foi et fondées sur l'état actuel de nos connaissances.*