



## MONDIAL SOLO SC

MOULÉ INDIVIDUELLEMENT À PARTIR  
DE PULPE DE LIÈGE DÉSAROMATISÉE  
PAR CO<sub>2</sub> SUPERCRITIQUE.  
UNE GARANTIE ZÉRO GOÛT DE BOUCHON  
À L'UNITÉ POUR VINS EFFERVESCENTS



**GERAUDEL**  
au service de votre Champagne

PARTENAIRE EN CHAMPAGNE DE

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



Le procédé CO<sub>2</sub> supercritique parachève la maîtrise du profil aromatique de SOLO SC pour une garantie zéro goût de bouchon à l'unité.

*Sa composition majoritairement liège et son moulage individuel assurent une sécurité éprouvée :*

- neutralité ;
- homogénéité de bouteille à bouteille ;
- machinabilité pour obtenir vos effervescents.



N°BV107/CO.PTX

**Bourrassé**

Créateur de solutions de bouchage en Liège

DISTRIBUÉ EN CHAMPAGNE PAR



20, Avenue du Maréchal Joffre  
51200 EPERNAY

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

**GERAUDEL.COM**

# MONDIAL SOLO SC

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Teneur **individuelle** en 2,4,6 TCA relargable ≤ LD\*

Humidité	4% +/- 2%
Longueur	48 +/- 0,5 mm
Diamètre	30 +/- 0,5 mm
Poids	≥ 8,0 g
Moment de torsion	≥ 3,5 Nm
Angle de torsion	≥ 30°
Poussière	≤ 1 mg / bouchon

\* Dosage fait par micro-extraction en phase solide (SPME GC/MS ou GC/ECD) et chromatographie gazeuse avec détection en spectrométrie de masse.

\* LD : Limite de détection = 0,3 ng/l

Précision de l'analyse +/- 0,3 ng/l

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 6 mois après la livraison.

