

Prodotti Standard CS

Tappi Tecnici



CS Cuvée 0+2

Il tappo CS Cuvée 0+2 è la chiusura di prima scelta per i migliori spumanti, champagne e vini frizzanti del mondo. Garantisce un'eccellente regolarità a livello della forza di compressione e della forza di estrazione conservando la pressione interna. Il tappo CS Cuvée 0+2 è composto da un corpo di sughero agglomerato di elevatissima qualità, prodotto grazie ad una tecnologia a stampo individuale, e da due rondelle di sughero naturale sull'estremità del tappo in contatto con il vino. Tutte le rondelle sono sottoposte al nostro esclusivo processo Innocork®, sistema di estrazione del TCA, per ottenere un risultato sensoriale eccezionale.

Il 100% della produzione delle rondelle in sughero naturale è sottoposta al processo INNOCORK®.

Il 100% dei granuli viene sottoposto al processo Vapex®.

Disponibile il servizio  DS100®.

TCA RILASCIABILE

≤ 1,5 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONE STANDARD (MM)

Lunghezza - 48

Diametro - 30,5 / 31

LAVAGGI DISPONIBILI



Natura

⁽¹⁾ Valore medio

Nota: per ulteriori informazioni, consultare le schede tecniche del prodotto.