



DS100 Cuvée 0+2

Il tappo DS100 Cuvée 0+2 rappresenta la nostra proposta di eccellenza per i vini spumanti, e figura in alcune delle più prestigiose bottiglie del mondo. Le chiusure sono selezionate accuratamente ed il servizio DS100 garantisce loro la massima neutralità sensoriale. Ogni tappo DS100 viene testato da un panel di analisti sensoriali per assicurare che protegga al meglio il vostro vino.



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

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

TCA RILASCIABILE

Non quantificabile ⁽¹⁾

Analisi sensoriale sul 100% dei tappi

DIMENSIONE STANDARD (MM)

Lunghezza – 48

Diametro – 30,5 / 31

LAVAGGI DISPONIBILI



Natura

⁽¹⁾ Limite di quantificazione: 1,0 ng/L

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