



CS CUVÉE O+2

El tapón CS Cuvée O+2 es el cierre óptimo para los mejores champagnes y vinos espumosos en el mundo. Asegura la regularidad en el nivel de fuerza de compresión y fuerza de extracción, manteniendo toda la efervescencia del espumoso.

El tapón CS Cuvée O+2 está formado por un cuerpo aglomerado de corcho de alta calidad, producido con tecnología de moldeo individual, con dos discos de corcho natural en la extremidad de contacto con el vino. Todos los discos son tratados con nuestro proceso exclusivo Innocork®, sistema de extracción de TCA, para un desempeño sensorial excepcional.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	NCA
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	TCA MIGRABLE ⁽¹⁾	≤ 1,2 ng/L	N.A.
CARACTERÍSTICAS DIMENSIONALES	LONGITUD	+/- 0,5 mm	4,0
	DIÁMETRO	+/- 0,3 mm	1,5
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	HUMEDAD	4 - 8 %	2,5
	DENSIDAD	240 - 300 kg/m³	4,0
	TORSIÓN	≥ 40 daN.cm	N.A.

100% de la producción de los discos de corcho natural son sometidos al proceso INNOCORK®.
Servicio  DS100 disponible.

⁽¹⁾ Valor medio

N.A. - No aplicable
NCA - Nivel de calidad aceptable

Edición: Marzo 2018



CORK SUPPLY PORTUGAL SA
Zona Industrial de Rio Meão
Apartado 518, 4524-907 Rio Meão
Tel: (+351) 256 780 580 | Fax (+351) 256 780 588
corksupply@corksupply.pt | www.corksupply.com