



SYNTEK

EXCELLIA, le bouchon référence de la gamme SYNTEK, est la solution pour vos vins à rotation rapide.

Ce bouchon, aux qualités physiques et mécaniques remarquables et remarquées, se caractérise par un excellent rapport qualité/prix.

Issu de la co-extrusion, ce produit fiable et économique a été conçu pour préserver les arômes et la fraîcheur de vos vins, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés.

Le process de fabrication permet d'obtenir une uniformité des bouchons d'un lot à un autre, ainsi le bouchon **EXCELLIA** assure une gestion homogène du transfert d'oxygène dans le vin, évitant les altérations de goût dues à des phénomènes d'oxydation prématurée ou de réduction.



	EXCELLIA
Diamètre	22,5 mm
Longueur	37 mm 40 mm 43 mm
Poids	4,4 g 4,8 g 5,3 g
Densité	0,300 g/cm ³
OTR	0,0075 cm ³ /jour - 21 %
Force d'extraction	150 N - 350 N

La structure uniforme et la petite taille des cellules du cœur de mousse, combinées à l'élasticité de l'enveloppe extérieure, favorisent une insertion aisée avec un équipement de mise en bouteille traditionnel. Le bouchon **EXCELLIA** s'adapte à toutes les formes de bouteilles (bague Cétie).

La peau indissociable du cœur de mousse permet un débouchage et un rebouchage faciles.

Les matériaux utilisés sont inertes et approuvés pour le contact alimentaire.