



L'Abel 1

- Recommandé pour les vins avec une durée de garde allant jusqu'à 2 ans

OTR⁽¹⁾ - 0,0022 ml/jour

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

TCA Relargable - sans arôme de TCA ⁽²⁾ (ISO 20752)

PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES

Longueur (standard) : 38 / 44 mm (+/- 0,5) | **NQA - 4,0** (ISO 9727-1; ISO 2859; ISO 16420)

Diamètre (standard) : 24 mm (+/- 0,3) | **NQA - 1,5** (ISO 9727-1; ISO 2859; ISO 16420)

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ⁽³⁾

Densité : 245 - 310 kg/m³ | **NQA - 4,0** (ISO 9727-2; ISO 2859; ISO 16420)

Hygrométrie : 3 - 7 % | **NQA - 2,5** (ISO 9727-3; ISO 2859; ISO 16420)

Torsion : ≥ 22 daN.cm | **NQA - N.A.** (NP 2803-6; ISO 2859)

Force d'extraction : 20 - 40 daN | **NQA - N.A.** (ISO 9727-5; ISO 2859)

Oxydants : ≤ 0,1 mg/bouchon | **NQA - N.A.** (Méthode Interne)

LAVAGES DISPONIBLES



Natura



Marquage avec les années de croissance du liège disponible

⁽¹⁾ Taux de transfert d'oxygène

⁽²⁾ 100% < 1,0 ng/L (ISO 20752)

⁽³⁾ Échantillonnage applicable aux lots jusqu'à 500.000 bouchons.

N.A. - Non applicable | NQA - Niveau de qualité acceptable