



## L'Abel 3

- Recommandé pour les vins avec une durée de garde allant jusqu'à 3 ans

OTR<sup>(1)</sup> - 0,0020 ml/jour

### PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

TCA Relargable - sans arôme de TCA<sup>(2)</sup> (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<sup>(3)</sup>

Densité : 250 - 305 kg/m<sup>3</sup> | 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)



Marquage avec les années de croissance du liège disponible

### LAVAGES DISPONIBLES



Natura

<sup>(1)</sup> Taux de transfert d'oxygène

<sup>(2)</sup> 100% < 0,5 ng/L (ISO 20752)

<sup>(3)</sup> Échantillonnage applicable aux lots jusqu'à 500.000 bouchons.

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

Édition | Janvier 2022

[www.bouchons-abel.com](http://www.bouchons-abel.com)