

MANUEL TECHNIQUE

La Solution BEEO®

BEEO® est née de l'investissement continu de l'entreprise MASilva dans la Recherche et le Développement et dans la prise de conscience Sociale et Écologique.

Un minutieux développement du produit a conduit à la création d'un nouveau bouchon en liège, avec une désinfection et des processus de traitement uniques. Les bouchons BEEO® sont recommandés non seulement pour tous les vins biodynamiques et organiques, mais également pour les marques et les vins qui ont des intérêts de durabilité.

Nous sommes certains que c'est le chemin à suivre et nous trouvons notre inspiration dans le meilleur ingénieur de tous les temps : la Nature.

Caractéristiques et Bénéfices

PROVENANCE DE LA MATIERE-PREMIERE

Les bouchons BEEO® sont produits à partir de liège provenant de domaines qui travaillent selon les principes de l'Agriculture Biologique où ni les pesticides, ni les organismes génétiquement modifiés sont utilisés.

LAVAGE ET DESINFECTION

Le processus de lavage et de désinfection minimise l'utilisation de produits chimiques. Les bouchons ne présentent aucune espèce de résidus de produits chimiques étant donné qu'ils ne sont désinfectés qu'avec une solution aqueuse saturée avec de l'ozone, lequel se décompose et ne laisse pas de résidus sur les bouchons. Le peroxyde d'hydrogène n'est pas utilisé.

TRAITEMENT

Le traitement de surface, qui contient de la cire d'abeille, a été exclusivement conçu afin que les bouchons soient totalement appropriés aux vins organiques et biodynamiques.

Les bouchons en liège naturel BEEO® sont uniquement marqués à feu et peuvent être utilisés dans tous les types de vins tranquilles, indépendamment de la période de maturation et de la forme de la bouteille.

Spécifications Techniques

DIMENSIONS

Longueur: Nominale ± 1.0 mm

Diamètre: Nominal ± 0.5 mm

Ovalisation: < 1.0 mm

PHYSIQUES

Humidité: 4% - 9% humidité

Récupération Dimensionnelle: $> 96\%$

FONCTIONNELLES

Force d'Extraction: 15 daN – 40 daN (seulement les bouchons traités)

Capacité d'étanchéité: sans pertes à 2 bar

Capillarité: < 1 mm

STOCKAGE

Utiliser avant: 6 mois

Humidité dans le stockage: 40% - 70% RH, sans condensation

Température du stockage: 15°C - 20°C, 59°F - 68°F

Localisation: Stocker les bouchons dans un lieu propre, bien ventilé, sans odeur et loin de produits avec du chlore.