



NOBELTECH®

The future of your terroir



M·A·SILVA
Premium Cork Stoppers

Au cœur de cette nouvelle technologie et de ce produit de M.A.SILVA se trouve naturellement le meilleur liège au monde, provenant à 100 % de la Péninsule Ibérique.

Ce matériau noble est traité grâce à une technologie innovante intégrant trois systèmes avancés pour obtenir un résultat premium inégalé. L'entreprise se targue d'une intégration verticale complète, assurant un contrôle total à chaque étape de la production, de la récolte du liège à sa transformation du produit final.





BIONICEYE®

Œil Bionique

Processus moins invasif plus durable : efficacité optimale.

Caméra ultrasensible dernière génération.

Technologie 5.0 : assurance et classification physico-mécaniques via IA et machine learning.



SARAADVANCED®

Uniformisation Sensorielle

Extraction des arômes volatiles et uniformité sensorielle.

Température, pression et vapeur sèche contrôlées.

Procédé continu et automatique.

La mémoire élastique du liège est maintenue.



RAYSYSTEM®

Rayonnement Thermique

Irradiation : gradient thermique favorisant l'extraction du TCA.

Température : désorption thermique du TCA et autres substances volatiles.

Solution d'extraction de dernière génération.

Cela élève M.A.SILVA au-dessus de la concurrence,
garantissant l'option **PREMIUM** la plus précise sur le marché.



CO₂ ÉQUILIBRE
-267.7g
par bouchon

ORIGINE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE
100 % Péninsule Ibérique