

+96%
CORCHO NATURAL
DESAROMATIZADO



JUMP®

TAPÓN 100% MICRO PARA VINOS ESPUMOSOS.
MOLDEADO INDIVIDUALMENTE CON
PULPA DE CORCHO DESAROMATIZADO
PARA GARANTIZAR UN ACOMPAÑAMIENTO
ARMONIOSO DE SUS VINOS.

Bourrassé

Creador de soluciones de taponado en Corcho



El procedimiento exclusivo VORTEX® de desaromatización con vapor en baja presión le da el último toque al dominio del perfil aromático de JUMP®.

Su composición mayoritaria de corcho y su moldeado individual garantizan total seguridad:

- neutralidad;
- homogeneidad entre botellas;
- adaptabilidad a máquinas para taponar sus vinos espumosos de consumo rápido.



N°BV/107/CO.PTX

Bourrassé

Creador de soluciones de taponado en Corcho

B.P. 23 - Route de Lacomian
40230 TOSSE (FRANCE)

Tlf: 00 33 5 58 49 99 20
france@bourrassé.com

Tlf: 00 33 5 58 49 99 26
export@bourrassé.com

BOURRASSE.COM

JUMP®

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tenor en 2,4,6 TCA transmisible	≤ 1 ng/l *
Humedad	4% +/- 2%
Largo	48 +/- 0,5 mm
Diámetro	30 +/- 0,5 mm
Peso	≥ 8,0 g
Punto de torsión	≥ 3,5 Nm
Ángulo de torsión	≥ 30°
Polvo	≤ 1 mg / tapón

* Dosificación mediante microextracción en fase sólida (SPME GC/MS o GC/ECD) y cromatografía gaseosa con detección espectrométrica de masa en los lixiviados de lotes de tapones.
Precisión del análisis: ± 0,5 ng/l

Nuestros productos cumplen con las especificaciones técnicas vigentes (método de prueba y especificaciones técnicas conforme a NF ISO 16420). La modalidad es «en fábrica».

RECOMENDACIONES

Adecuación tapón/vino:

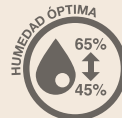
Le corresponderá al cliente realizar las pruebas de validación para determinar la adecuación del producto para el uso considerado en sus propias condiciones de uso.

Uso:

- Cuello de la botella perfectamente seco durante el encorchado
- Profundidad de encorchado: 22 a 26 mm

Almacenamiento:

- En un lugar templado, sin olores, sano y ventilado.
- Trabajar en FIFO (el primero en ingresar es el primero en salir).
- Uso óptimo en un plazo de 6 meses después de la entrega.



Esta información se facilita con buena fe y se basa en el estado actual de nuestros conocimientos.