

RUBI[®] 5

Spolehlivým partnerem vinařů již 25 let
bouchon liss

RUBI 5 je **technická zátka** vyráběná nejmodernější technologií **individuálně formičkovou metodou**, což zaručuje stejnorodost každé jednotlivé zátky.

Samozřejmostí je garance **nulového TCA**, předem definovaná **hodnota propustnosti kyslíku** do lahve a celkově absence jakéhokoli rizika.

RUBI je strukturovaná zjednodušenou chemií a zajišťuje **neutrálnost**, co se týká **příchuť**, po celou dobu životnosti, která činí **5 let**.

Exkluzivní **proces dezaromatizace VX[®]** na bázi nízkotlaké páry završuje ovládnutí **aromatického profilu**.



Bourrassé

Tvůrce řešení uzavírání korkovou zátkou

Spolehlivým partnerem vinařů již 25 let

bouchon liss

RUBI[®] 5



RUBI je zátka vyráběná z mikroganulátové korkové dřevě, ošetřené Vapoextrakcí[®] pro odstranění aromatického profilu korku.

Technická specifikace:

Vlhkost	6% +/- 2%
Délka	44 +/- 1,0 mm
Průměr	určený +/- 0,5 mm
Průměrná extrakční síla (u láhví průměru 18,5 mm)	15 až 40 daN
Nepropustnost kapalin	≥ 2,0 baru
Nabytí původních rozměrů	≥ 95% po 3 min.
Rezidua peroxidů	≤ 0,2 mg/zátka
Prach	≤ 0,5 mg/zátka
Kapilární migrace	žádná
Propustnost (dle interního postupu)	10% +/- 4%

Naše výrobky jsou v souladu s platnými technickými specifikacemi a testováním (NF ISO 16 420) při „výstupu ze závodu.“

Tyto informace jsou poskytnuty v dobré víře a jsou založeny na současném stavu našich znalostí. Naším klientům doporučujeme provést schvalovací zkoušky za účelem určení vhodnosti vybrané zátky pro zamýšlené použití dle jejich vlastních podmínek použití.

Speciální povrchová úprava s použitím elastomeru silikonu umožňuje snadné zátkování, odzátkování a perfektní stejnoměrnost zátkování. RUBI je cylindrická zátka, zachovávající přírodní vlastnosti korku jako: stlačitelnost a zpětná elasticita, přilnavost a těsnost, nepropustnost a nepodléhání hnilobě, lehkost. Každý kus je pečlivě označen číslem šarže, umožňujícím zpětné dohledání historie každé objednávky, od obdržené zásilky až po počáteční surovinu.

PhDr. Iva Příkazská
tel: +420 604 630 722
iva.prikazska@volny.cz
www.bouchonliss.cz

Doporučení:

Délka skladování po lahfování tichých vín s hrdlem CETIE je 5 let, při běžných podmínkách použití, skladování (ve vodorovné poloze) a přepravy.

Bourrassé

Tvůrce řešení uzavírání korkovou zátkou

www.bouchonliss.cz