



Cork
Supply®



Index

01.	Sur Cork Supply 03	
	Qui nous Sommes	05
	Ce qui nous Distingue	07
	Gestion de la Qualité: De la Forêt à la Bouteille	
	Un Contrôle de Qualité Rigoureux	
	Circuit Innocork Nouvelle Technologie d'extraction de TCA	
	VAPEX Technologie de Traitement des Granulés	
02.	Nos Produits 11	
	Produits Standards	
	Bouchons Naturels	12
	▪ CS Naturel	
	▪ CS Optimum Colmaté	
	Bouchons Techniques	15
	▪ CS 1+1	
	▪ CS Micro 1+1	
	▪ CS Micro	
	▪ CS Cuvée 0+2	
	▪ CS Cuvée 0+1	
	▪ CS Cuvée Micro	
	▪ CS Cuvée Aggloméré	
	TALIS Bartops	23
	Produits avec Garantie Individuelle	27
	Bouchons Naturels + Bouchons pour Vins Effervescents	29
	▪ DS100	
	▪ DS100+	
	Bouchons Techniques	35
	▪ VINC	
03.	Harv 81 Group 45	





01. Sur Cork Supply





Jochen Michalski - Fondateur de Cork Supply et Président du Harv 81 Group

Cork Supply dans le Monde





Qui nous Sommes

CORK SUPPLY EST DETERMINÉ À ÊTRE LE PARTENAIRE DE CONFIANCE DE L'INDUSTRIE VINICOLE EN FOURNISSANT LES MEILLEURS PRODUITS DE SON SEGMENT, REFLÈT DE SA COMPÉTENCE ET DE SA PASSION ENVERS LA QUALITÉ DU PRODUIT ET LA SATISFACTION DU CLIENT.

Cork Supply a été fondé en 1981 par Jochen Michalski en Californie. Depuis, plus de trois décennies de croissance et de succès se sont écoulées. Celles-ci ont permis à la société de consolider sa position de leader sur le marché nord-américain et d'établir une présence dans les principaux pays producteurs de vin.

En 1995 Cork Supply Portugal est créé, comptant aujourd'hui quatre unités de production, assurant ainsi une production intégrale et verticale de bouchons de liège : de la forêt jusqu'à la bouteille. La matière-première originaire de la Péninsule Ibérique est entièrement transformée par Cork Supply Portugal, puis distribuée aux différentes entreprises du groupe à travers le monde.

Plus récemment, Cork Supply a élargi son engagement dans la production de bouchons techniques en investissant dans une nouvelle installation qui se consacre exclusivement à la fabrication de bouchons techniques issus de matières premières de hautes qualités contrôlées 100% Cork Supply. Cet investissement s'intègre parfaitement dans la philosophie de l'entreprise en matière d'intégration verticale, de la forêt jusqu'à la bouteille.

Chaque jour les équipes de Cork Supply s'investissent dans le but d'améliorer nos produits et nos services afin d'atteindre la qualité absolue. Le haut niveau de satisfaction et de confiance de nos clients prouve l'efficacité de ce service. Pour preuve de notre grande implication dans l'industrie, en 2011 nous étions la première société à proposer un bouchon naturel garanti sans TCA, associé de plus à la garantie "Bouteille Remboursée".

CERTIFICATIONS

 	  	 
FSC FOREST STEWARDSHIP COUNCIL	SYSTECODE CIPR CODE INTERNATIONAL DES PRATIQUES BOUCHONNIÈRES	HACCP HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS
		FSSC 22000 FOUNDATION OF FOOD SAFETY CERTIFICATION



Qui nous Sommes

GESTION DE LA QUALITÉ : DE LA FORÊT A LA BOUTEILLE

Tout le liège extrait et tous les bouchons produits sont soumis à une inspection continue et rigoureuse tout au long des étapes de transformation, assurant une qualité extrême de la forêt jusqu'à la bouteille.

Une équipe d'experts travaille en collaboration avec les propriétaires forestiers pour assurer la gestion de bonnes pratiques dans la protection et la durabilité des matières premières.

La qualité du liège est analysée avant son extraction. Cette base de données stratégiques collectées nous permet de cartographier les appellations de liège d'origine et la productivité forestière au cours des années.

UN CONTRÔLE DE QUALITÉ RIGOUREUX

Chez Cork Supply, nous nous engageons à fournir des bouchons en liège de la plus haute qualité à nos clients producteurs de vins et spiritueux. Pour nous, le liège doit être parfait, et ce travail commence en forêt où nous ne sélectionnons que les meilleures qualités. À la fin du processus de production, le liège parfait doit être livré à nos clients sans aucun TCA détectable. Voici les faits:

- Traçabilité du liège depuis la forêt;
- La technologie de bouillage la plus avancée de l'industrie ;
- Ratios « chromatographes/bouchons vendus » et « tests laboratoires/bouchons vendus » les plus élevés au monde ;
- Plus de 5 millions de bouchons destinés chaque année à des tests de contrôle qualité ;
- Laboratoire interne de chromatographie en phase gazeuse avec une capacité de travail de 24H/24 et 7 jours/7 ;
- Garantie minimum : 3 points de contrôle pour les bouchons naturels, 6 pour les bouchons micro-agglomérés et 8 pour les bouchons avec disques ;
- Plus de 250.000 analyses chromatographiques réalisées annuellement ;
- 18% des collaborateurs dédiés au contrôle qualité et R&D.





Ce qui nous Distingue

CIRCUIT INNOCORK®

NEW!

NOUVELLE TECHNOLOGIE D'EXTRACTION DE TCA BOUCHONS NATURELS SANS ARÔME DE TCA*

Nous redéfinissons la qualité une fois de plus et faisons passer nos bouchons naturels au niveau supérieur en introduisant **PureCork**, une nouvelle technologie d'élimination de TCA et arômes déviants. Le **Circuit InnoCork** est ainsi composé de deux technologies - **PureCork** et **InnoCork** (introduite en 2007) - qui font partie du processus de production et nous permettent de garantir que tous nos bouchons naturels sont exempts de TCA et autres arômes sans frais supplémentaires pour nos clients. Chaque technologie d'extraction est située à un point de contrôle critique différent au sein de la production pour garantir une efficacité, un contrôle et des résultats optimaux.

*Les bouchons de liège se sont révélés être à 99,85% sans TCA et autres arômes.

Vapex®

TECHNOLOGIE DE TRAITEMENT DES GRANULÉS

Tous les granulés utilisés dans la fabrication des bouchons techniques, provenant à 100% de notre matière première, sont soumis au procédé VAPEX. C'est un traitement d'extraction de molécules de TCA et autres composés volatils à travers l'utilisation de vapeur sous pression. Ce processus par lot fournit un traitement efficace pour les granulés, ce qui permet une neutralité sensorielle maximale et une performance homogène. Ce traitement par lot assure également une traçabilité complète du lot. La gamme de bouchons micro-agglomérés VINC, sans arôme de TCA*, est le résultat du procédé optimisé VAPEX.

*Consulter notre site web ou fiches techniques pour plus d'informations.

CIRCUIT INNOCORK®
PERFECTIONNER LA NATURE
AU TRAVERS DE L'INNOVATION

PHASE
D'EXTRACTION 1
VIA

PURECORK

- Cycle de 24 heures
- Minimum 85°C
- Distillation à la vapeur
- Réduit le TCA et les autres arômes

PHASE
D'EXTRACTION 2
VIA

INNOCORK®

- Cycle d'une heure
- Moyenne 60°C
- Distillation à la vapeur et à l'éthanol
- Réduit le TCA restant et les autres arômes

RÉSULTAT :
BOUCHONS NATURELS SANS TCA ET AVEC
UNE NEUTRALITÉ SENSORIELLE TOTALE



02. Nos Produits



Produits Standards

Bouchons Naturels



CS Naturel

Cork Supply est engagé à tirer le meilleur parti de Mère Nature, avec l'utilisation des technologies les plus avancées. Notre but est d'offrir le plus haut niveau de fiabilité et de garantir la qualité à chaque étape de la forêt jusqu'à la bouteille. Le bouchon CS Naturel est extrait d'une unique écorce de liège sélectionnée pour sa qualité, afin d'offrir un produit haut de gamme. Ce liège respecte non seulement les critères les plus exigeants du secteur, mais possède également le gage de la garantie Innocork®. Cette combinaison inégalable de qualité, de performance et de durabilité fait du bouchon naturel de Cork Supply, le bouchon par excellence pour le vin.

100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK®.

Service  et service  disponibles.

TCA RELARGABLE

≤ 1,5 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 38 / 45 / 49 / 54

Diamètre - 24 / 25 / 26

LAVAGES DISPONIBLES



Alpha

205

406

323

Natura

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



Cs Optimum Colmaté

Quand la performance, la qualité visuelle et la tradition sont des aspects importants à considérer, le bouchon CS Optimum Colmaté constitue notre solution économique. CS Optimum Colmaté est un bouchon en liège naturel, soumis à un processus de colmatage, pour optimiser sa qualité visuelle et ses propriétés physiques, compte tenu de sa plus grande porosité.

100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK®.

TCA RELARGABLE

≤ 1,5 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 38 / 45 / 49

Diamètre - 24

LAVAGES DISPONIBLES



205

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



Produits Standards

Bouchons Techniques



CS 1+1

Il est composé d'un corps de liège aggloméré uni par deux rondelles en liège naturel à chaque extrémité. Toutes les rondelles sont soumises à notre processus exclusif Innocork®, système d'extraction de TCA, pour une performance sensorielle exceptionnelle.

100% de la production de rondelles en liège naturel est soumise au processus INNOCORK®.

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

≤ 1,5 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 44

Diamètre - 23,5

LAVAGES DISPONIBLES



Alpha

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.

Produits Standards

Bouchons Techniques



CS Micro 1+1

Le bouchon technique CS Micro 1+1 présente une neutralité organoleptique élevée et d'excellentes propriétés mécaniques qui assurent ainsi fiabilité et régularité. Il est composé d'un corps de liège micro aggloméré uni par deux rondelles en liège naturel à chaque extrémité. Toutes les rondelles sont soumises à notre processus exclusif Innocork®, système d'extraction de TCA, pour une performance sensorielle exceptionnelle.

100% de la production de rondelles en liège naturel est soumise au processus INNOCORK®.

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

≤ 1,0 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 44

Diamètre - 23,5

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



CS Micro

Le bouchon CS micro est notre produit micro-aggloméré standard pour des vins à rotation rapide, offrant une obturation exemplaire, une excellente performance mécanique ainsi qu'une constance sensorielle.

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

≤ 1,0 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 38 / 44

Diamètre - 24

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.

Produits Standards

Bouchons Techniques



CS Cuvée 0+2

Le bouchon CS Cuvée 0+2 est l'obturateur de prédilection pour les meilleurs champagnes et vins effervescents du monde. Il garantit une excellente régularité au niveau de la force de compression et de la force d'extraction tout en conservant l'effervescence. Le bouchon CS Cuvée 0+2 est composé d'un corps de liège aggloméré de très haute qualité, produit à partir de technologie de moulage individuel, et de deux rondelles en liège naturel sur l'extrémité du bouchon en contact avec le vin. Toutes les rondelles sont soumises à notre processus exclusif Innocork®, système d'extraction de TCA, pour une performance sensorielle exceptionnelle.

100% de la production de rondelles en liège naturel est soumise au processus INNOCORK®.

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

Service  DS100 disponible.

TCA RELARGABLE

≤ 1,5 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 48

Diamètre - 30,5 / 31

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



CS Cuvée 0+1

Le bouchon CS Cuvée 0+1 est un obturateur pour le champagne et les vins effervescents qui se caractérise par une excellente performance mécanique et organoleptique. Le bouchon CS Cuvée 0+1 est composé d'un corps de liège aggloméré de très haute qualité, produit à partir de technologie de moulage individuel, et d'une rondelle en liège naturel sur l'extrémité du bouchon en contact avec le vin. Toutes les rondelles sont soumises à notre processus exclusif Innocork®, système d'extraction de TCA, pour une performance sensorielle exceptionnelle.

100% de la production de rondelles en liège naturel est soumise au processus INNOCORK®.

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

≤ 1,2 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 48

Diamètre - 30,5

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.

Produits Standards

Bouchons Techniques



CS Cuvée Micro

Le bouchon CS Cuvée Micro destiné aux champagnes et vins effervescents est composé d'un corps de liège aggloméré, produit à partir de technologie de moulage individuel. Le bouchon CS Cuvée Micro est fabriqué à partir de matière première de très haute qualité. Il bénéficie des technologies les plus avancées pour garantir une homogénéité structurelle très élevée.

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*.

TCA RELARGABLE

≤ 1,0 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 48

Diamètre - 30,5 / 31

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



CS Cuvée Aggloméré

Le bouchon CS Cuvée Aggloméré est un obturateur pour le champagne et les vins effervescents qui se caractérise par une excellente performance mécanique et organoleptique. Le bouchon CS Cuvée Aggloméré est composé d'un corps de liège aggloméré de très haute qualité, produit à partir d'une technologie de moulage individuel.

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

≤ 2,0 ng/L ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 48

Diamètre - 30,5

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

⁽¹⁾ Valeur moyenne

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



02. Nos Produits

TALIS Bartops



TALIS
Cork Supply

Bartops

Pour Vins et Spiritueux d'exception



TALIS


BOUCHON NATUREL OU MICRO-AGGLOMÉRÉ

TALIS répond à une exigence requise depuis longtemps sur le marché : une performance premium pour des vins et spiritueux d'exception.

La noblesse ancestrale des matériaux utilisés, alliée à une rigoureuse sélection des meilleurs bouchons de liège, offrent à nos clients des produits de tradition et de prestige, dotés de performances mécaniques et organoleptiques les plus élevées du marché.

Talis signifie grandeur et excellence, valeurs que Cork Supply incorpore dans chacun de ses bouchons à tête.

Caractéristiques Principales:

- Tout lot détecté avec un taux de TCA supérieur à 1,5 ng/L est rejeté, il s'agit du seuil de tolérance le plus exigeant de l'industrie des bouchons en liège ;
- Conception et design réalisés en interne par nos soins pour des bouchons à têtes uniques et personnalisés ;
- Technologie et Performance : technologie de pointe en désinfection et traitement ;
- 100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK® ;
- Service  DS100 disponible pour les bouchons en liège naturel ;
- 100% de nos granulés sont soumis au processus Vapex® .

MATERIAUX DISPONIBLES | TÊTE

		FINITION	PERSONNALISATION
BOIS		Naturel Vernis Mat Vernis Brillant Laqué	Impression Marquage Laser Marquage Feu Gravure et Gaufrage
MÉTAL			Impression Marquage Laser Gravure et Gaufrage
PLASTIQUES		Mat Brillant Métalisé	Impression Marquage Laser Gravure et Gaufrage Thermogravure
VERRE ET CRISTAL			Impression Marquage Laser
LIÈGE		Phalange Conique Autres formats	Impression Marquage Laser Marquage Feu

PRODUITS AVEC
GARANTIE
INDIVIDUELLE



02. Nos Produits

Produits avec Garantie Individuelle







Produits avec Garantie Individuelle

- Depuis 2011, premier produit de l'industrie sans TCA relargable ⁽¹⁾ ;
- Bouchons sans TCA relargable ⁽¹⁾ et sans autres déviations sensorielles ;
- Analyses sensorielles réalisées par des spécialistes formés ;
- 100% des bouchons du lot inspectés.

Le service **DS100** est le premier du marché à avoir proposé une garantie sans déviations sensorielles pour les bouchons naturels.

Le **DS100** est une analyse non invasive et non destructive réalisée par un panel de dégustateurs hautement spécialisés qui garantit l'élimination de bouchons avec d'éventuelles déviations sensorielles, y compris le TCA, pour 100% du lot.

Après 24 heures de conditionnement en environnement contrôlé, les bouchons sont analysés sensoriellement par trois spécialistes de manière séquentielle. Tous les bouchons sont retirés de la chaîne de production en cas de détection de TCA ou autres arômes.

PRODUITS DS100:



NATUREL



CUVÉE 0+2



TALIS BARTOPS



Si vous recevez une réclamation concernant une détection de goût de bouchons sur toute bouteille obturée par nos bouchons DS100, nous nous engageons à vous rembourser la bouteille aux prix départ chai. ⁽²⁾⁽³⁾

⁽¹⁾ TCA \leq 1,0 ng/L

⁽²⁾ Notre Laboratoire testera le bouchon et le vin pour analyser la présence et le taux de TCA.

Si nous détectons le TCA à un taux supérieur à 1,0 ng/L, Cork Supply vous dédommagera par le remboursement de la bouteille au prix départ chai.

⁽³⁾ Un certificat DS100 détaillé est disponible.

Produits avec Garantie Individuelle



DS100 Naturel

Le bouchon naturel DS100 est notre solution premium pour les vins tranquilles, et on peut le retrouver dans les bouteilles les plus prestigieuses au monde. Les bouchons naturels sont soigneusement sélectionnés et le service DS100 donne à ces bouchons la garantie maximale de neutralité sensorielle. Chaque bouchon DS100 est examiné par notre panel de spécialistes sensoriels qualifiés afin de s'assurer que les bouchons sont exempts de TCA ou tout autre arôme, ce qui rend ces bouchons vraiment uniques sur le marché.

100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK®.

TCA RELARGABLE

Non détecté ⁽¹⁾

100% de bouchons inspectés

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 38 / 45 / 49 / 54

Diamètre - 24 / 25 / 26

LAVAGES DISPONIBLES



Alpha

205

406

323

Natura



⁽¹⁾ Limite de quantification: 1,0 ng/L

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



DS100 Cuvée 0+2

Le DS100 Cuvée 0+2 est le bouchon en liège le plus haut de gamme pour les Champagnes et vins effervescents, et on peut le retrouver dans les bouteilles les plus prestigieuses au monde. Les bouchons sont soigneusement sélectionnés et le service DS100 donne à ces bouchons la garantie maximale de neutralité sensorielle. Chaque bouchon DS100 est examiné par notre panel de spécialistes sensoriels, formés pour s'assurer que les bouchons sont approuvés pour vos vins.

100% de la production de rondelles en liège naturel est soumise au processus INNO^{CORK}®.
100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

Non détecté ⁽¹⁾

100% de bouchons inspectés

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 48

Diamètre - 30,5 / 31

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

⁽¹⁾ Limite de quantification: 1,0 ng/L

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



Produits avec Garantie Individuelle



DS100 TALIS Bartops

BOUCHON NATUREL

Le DS100 TALIS Bartop est notre solution premium pour les vins et spiritueux, et on peut le retrouver dans les bouteilles les plus prestigieuses au monde. Les bouchons sont soigneusement sélectionnés et le service DS100 donne à ces bouchons la garantie maximale de neutralité sensorielle. Chaque bouchon DS100 est examiné par notre panel de spécialistes sensoriels formés pour s'assurer que les bouchons sont approuvés pour vos vins.

100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK®.

TCA RELARGABLE

Non détecté ⁽¹⁾

100% de bouchons inspectés



⁽¹⁾ Limite de quantification: 1,0 ng/L

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



DSIOO+

LA CONFIANCE DANS CHAQUE BOUCHON



- **100% des bouchons sans TCA ⁽¹⁾ ;**
- **Détection rapide et automatisée de TCA ;**
- **100% des bouchons inspectés.**

Avec le succès de notre service DS100, nous nous sommes lancés le défi de développer une technologie de détection automatique de TCA pour les bouchons naturels. Une technologie qui augmente la capacité de production de bouchons garantis individuellement sans TCA ⁽¹⁾, tout en maintenant les principes d'analyse non destructive et non invasive de notre système DS100.

Le DS100+ répond à ce challenge. Cette nouvelle technologie garantit des bouchons naturels 100% sans arôme de TCA ⁽¹⁾ rejetant tout bouchon ayant un taux de TCA supérieur au seuil sensoriel.

La technologie DS100+ assure une analyse efficace de 100% des bouchons dans un même lot à un prix final compétitif sur le marché.

PRODUITS DS100:



NATUREL



Si vous recevez une réclamation concernant une détection de goût de bouchons sur toute bouteille obturée par nos bouchons DS100+, nous nous engageons à vous rembourser la bouteille aux prix départ chai.⁽²⁾⁽³⁾

⁽¹⁾ TCA \leq 1,0 ng/L

⁽²⁾ Notre Laboratoire testera le bouchon et le vin pour analyser la présence et le taux de TCA.

Si nous détectons le TCA à un taux supérieur à 1,0 ng/L, Cork Supply vous dédommagera par le remboursement de la bouteille au prix départ chai.

⁽³⁾ Un certificat DS100 détaillé est disponible.

Produits avec Garantie Individuelle



DS100+ Naturel

Le bouchon naturel DS100+ est inspecté individuellement et garanti sans arôme de TCA, ce qui en fait une autre option premium pour certains des vins les plus prestigieux au monde. Alors que le service DS100 est une garantie sensorielle totale et élimine tous les arômes, la technologie DS100+ élimine uniquement les bouchons naturels avec un taux de TCA supérieur à 1ng / L.

100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK®.

TCA RELARGABLE

Non détecté ⁽¹⁾

100% de bouchons inspectés

DIMENSIONS STANDARD (MM)

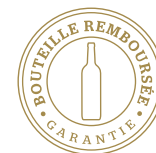
Longueur - 38 / 45 / 49 / 54

Diamètre - 24 / 25 / 26

LAVAGES DISPONIBLES



Natura



⁽¹⁾ Limite de quantification: 1,0 ng/L

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.





- **75% liège (poids) / 95% liège (volume) ;**
- **Garantie individuelle de TCA ⁽¹⁾;**
- **Uniformité sensorielle ;**
- **Performance homogène ;**
- **Propriétés élastiques et résistantes – capacité d'étanchéité exemplaire ;**
- **Performance de mise en bouteille supérieure (y compris pour des lignes de mise en bouteille à grande vitesse).**

VINC est une ligne de bouchons en liège micro-agglomérés garantis sans TCA ⁽¹⁾, produits à l'aide d'une technologie de moulage avancée. 100% de la matière première utilisée pour leur fabrication est contrôlée par Cork Supply. La gamme VINC bénéficie de notre nouveau système de désinfection VAPEX[®], processus de désinfection par lots qui élimine les taux de TCA grâce à une alternance de vapeur et d'air chaud.

Un choix naturel pour qui préfère les bouchons techniques.

PRODUITS VINC:



⁽¹⁾ Consulter notre site web ou fiches techniques pour plus d'informations.

Produits avec Garantie Individuelle



Vinc Neo

- **Recommandé pour les vins avec une durée de garde allant jusqu'à 2 ans**

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

Sans arôme de TCA ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 38 / 44

Diamètre - 24

OTR ⁽²⁾

0,0022 ml/jour

LAVAGES DISPONIBLES ET PERSONNALISATION



Natura

Marquage avec les années
de croissance du liège disponible

⁽¹⁾ 100% ≤ 1.0 ng/L (ISO 20752)

⁽²⁾ Taux de transfert d'oxygène

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



Vinc

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

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*®.

TCA RELARGABLE

Sans arôme de TCA ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 38 / 44

Diamètre - 24

OTR ⁽²⁾

0,0020 ml/jour

LAVAGES DISPONIBLES ET PERSONNALISATION



Natura

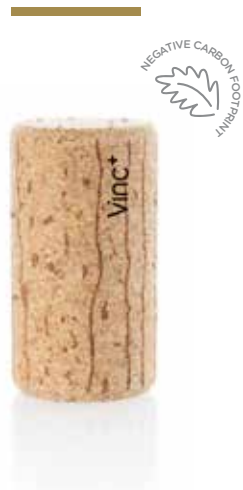
Marquage avec les années
de croissance du liège disponible

⁽¹⁾ 100% ≤ 0,5 ng/L (ISO 20752)

⁽²⁾ Taux de transfert d'oxygène

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.

Produits avec Garantie Individuelle



Vinc +

- **Recommandé pour les vins avec une durée de garde allant jusqu'à 5 ans**

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*.

TCA RELARGABLE

Sans arôme de TCA ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 38 / 44 / 49

Diamètre - 24

OTR ⁽²⁾

0,0017 ml/jour

LAVAGES DISPONIBLES ET PERSONNALISATION



Natura

Marquage avec les années
de croissance du liège disponible

⁽¹⁾ 100% $\leq 0,5$ ng/L (ISO 20752)

⁽²⁾ Taux de transfert d'oxygène

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



Vinc Cuvée

- Performance supérieure de rétention de gaz

100% des granulés sont soumis au processus *Vapex*[®].

TCA RELARGABLE

Sans arôme de TCA ⁽¹⁾

DIMENSIONS STANDARD (MM)

Longueur - 48

Diamètre - 30,5 / 31

LAVAGES DISPONIBLES



Natura

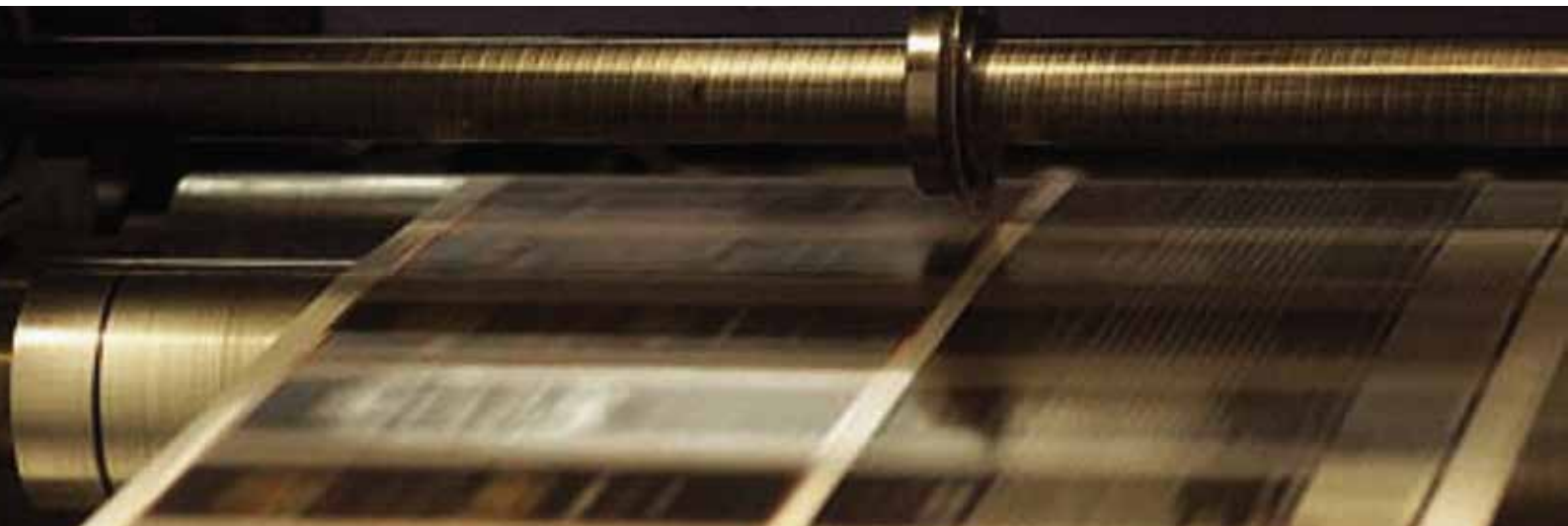
⁽¹⁾ 100% ≤ 0,5 ng/L (ISO 20752)

Note: Pour plus d'informations, consultez les fiches techniques des produits.



03. Harv 81 Group





Harv 81 Group

En 1981 nous avons fondé Cork Supply, la première société du Harv 81 Group aux États-Unis. Dans les décennies qui ont suivi, nous avons ouvert d'autres entreprises et filiales dans les régions viticoles majeures du monde (Australie, Afrique du Sud, Portugal, Espagne, France, Argentine, Italie, Chine) avec le même engagement d'excellence sur tous les plans.

Aujourd'hui, Cork Supply produit des bouchons premiums naturels et techniques pour les producteurs de vins et spiritueux, et travaille fortement pour redéfinir la qualité au travers de l'innovation, d'un service supérieur et d'une expertise.

Durant ces décennies de croissance nous nous sommes diversifiés et avons étendu notre savoir-faire dans d'autres activités, toujours à destination des producteurs de vins et spiritueux. En 2007 nous avons pénétré le marché des étiquettes en Australie avec la société primée Studio Labels. En 2008 nous avons ouvert Tonnellerie Ô, tonnellerie de pointe produisant des barriques de haute qualité aux Etats Unis.

Aujourd'hui, forts de notre longue expérience et de notre profond engagement pour la qualité, nous pouvons fièrement dire que nous aidons les producteurs de vins et spiritueux en leur fournissant des solutions cohérentes, fiables, et qualitatives grâce à nos différentes entreprises.

Nous sommes experts en obturation, tonnellerie et étiquettes.

Nous sommes le Harv 81 Group.

HARV 81 GROUP



www.corksupply.com

Bouchons en liège naturels et bouchons techniques premiums pour les vins et spiritueux.



www.tonnellerieo.com

Barriques premiums, Amérique du Nord



STUDIO LABELS

www.studiolabels.com

Production d'étiquettes de vin, Australie

www.harv81.com





