

Stelvin® P



La capsule Stelvin® pour des vins effervescents

Pour compléter la gamme Stelvin®, pionnière des capsules à vis dédiées au vin, Amcor propose la capsule Stelvin® P. Elle a été conçue pour résister à une pression de 6 bars. Facile à utiliser par les consommateurs, la capsule Stelvin® P protège votre vin et préserve le taux de CO₂.



www.amcor.com



Caractéristiques

- Un joint spécifique, conçu pour résister à une pression maximum de 6 bars
- Un joint organoleptiquement neutre et conforme aux réglementations alimentaires
- Un équipement de capsulage identique à la Stelvin® et Stelvin®+

Principaux avantages

- Etanchéité garantie dans les conditions de respect des spécifications de capsulage
- Régularité totale d'une bouteille à l'autre. Arômes, saveurs et fraîcheur préservés
- Préserve le taux de carbonatation (CO₂)
- Application avec un capsulateur Stelvin®

Applications

- Vin effervescent nature ou aromatisé

Conditions d'utilisation

Formats:

- Utiliser une bouteille adaptée à la pression interne atteinte avec une bague conforme aux normes
BVS - GME 30.13
GPI - 1680-03

Calibres :

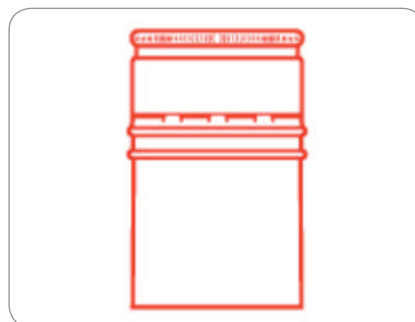
- Diamètre 30 mm

Conditions de capsulages

- Tête de capsulage BVS

Valeur ajoutée

- Assistance technique, qualité et innovation
- Amcor est reconnu pour ses réalisations en matière de développement durable par diverses organisations et figure dans l'Index mondial du Dow Jones de durabilité
- En réduisant le gaspillage lié au TCA, la capsule à vis limite la production de déchets (en comparaison à d'autres solutions de bouchage)



Stelvin® Profil Supalu, Double jonc



Stelvin® Double jonc, Double moletage



Stelvin® Double jonc

