

La nouvelle frontière de
l'homogénéité est ici.



Cork
Supply



L.egacy

Cork Supply



NOUVEAU
PRODUIT

Le résultat d'une combinaison
de 3 innovations exclusives
utilisées conjointement.

DSIOG+



Homogénéité Sensorielle
TCA

DS100+

DS100+ est une technologie non destructive et non invasive qui examine 100 % des bouchons en liège d'un lot et rejette tous ceux avec un taux de TCA supérieur au seuil sensoriel.



100 % des bouchons inspectés
100 % des bouchons sans TCA *
(TCA $\leq$ 1.0 ng/L)



Détection rapide et automatisée de TCA

X'100

NOUVELLE TECHNOLOGIE



Homogénéité Fonctionnelle
Taux de Transfert d'O₂

X100

X100 est une technologie brevetée développée en interne qui examine 100% des bouchons en liège naturel d'un lot afin d'éliminer les valeurs extrêmes en matière d'entrée d'oxygène.



Elle détecte les valeurs extrêmes qui procurent jusqu'à 10x plus d'entrée d'oxygène que les autres bouchons en liège.



Elle analyse les caractéristiques de la structure interne des bouchons en liège naturel qui ne peuvent pas être vues de l'extérieur du bouchon.



Un algorithme (IA) corrèle la structure interne avec le taux de transfert d'oxygène du bouchon.



Homogénéité Sensorielle
Déviations Aromatiques



DS100 est une analyse non destructive : un panel de dégustateurs hautement spécialisés inspecte 100 % des bouchons d'un lot et rejette tous ceux qui présentent un écart sensoriel dû au TCA ou à d'autres déviations aromatiques.



100 % des bouchons inspectés par 3 dégustateurs hautement spécialisés.



Outre le TCA, d'autres déviations sensorielles sont rejetés (moisi, végétal, champignon, fumée, chimique, terre, cuir).



Lancé en 2011 - le premier bouchon en liège bénéficiant d'une garantie sensorielle totale dans l'industrie.



Legacy



perfectionner la nature au travers de l'innovation



* Si vous recevez une réclamation concernant une détection de goût de bouchon sur toute bouteille obturée par nos bouchons Legacy, nous nous engageons à vous rembourser la bouteille au prix départ chai.