

Une technologie unique : « *la co-extrusion* »

La co-extrusion, permet un retour élastique parfait, équivalent à supérieur au liège naturel, tout en respectant le matériel d'embouteillage et en préservant les arômes des vins.



L'extrusion est un procédé de transformation en continu d'une matière malléable homogénéisée et fusionnée par malaxage et échauffement (mécanique et thermique). Dans un fourreau (cylindre), la matière comprimée par une vis sans fin, est poussée vers une filière, pour être mise en forme



La co-extrusion signifie que 2 composants sont extrudés au même moment sur la même machine, un composant étant la pièce centrale en micro mousse et le second une peau entourant cette pièce centrale. La fusion est effectuée à 100° et l'adhésion est obtenue sans colle.



Zéro couleuse : la peau extérieure va rendre l'élasticité radiale qui manque à tous les autres bouchons alternatifs : cette élasticité est tellement performante que les bouteilles peuvent être retournées, ou couchées immédiatement.