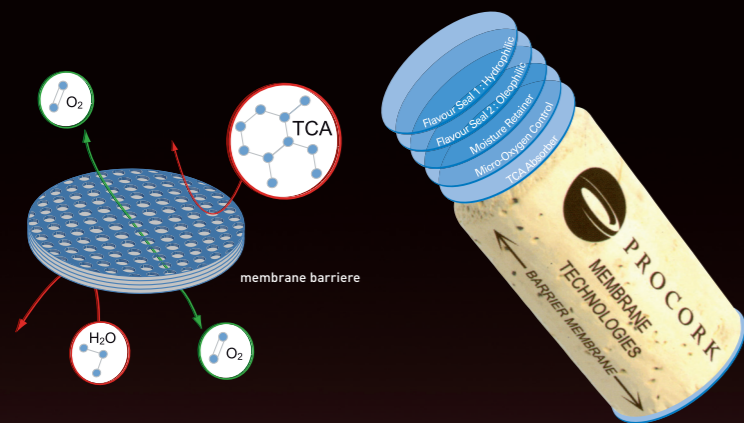


Une innovation unique au monde, une nouvelle membrane qui :

- Élimine tout risque de contamination TCA
- Supprime la variabilité entre les bouteilles
- Maîtrise les effets d'oxydation et de réduction excessifs
- Contrôle la micro-oxygénation
- Évite la perte d'arôme oléophiles et hydrophyles



PROCORK FRANCE

Directeur Luc Fabre
06 09 73 45 55
Adresse mail : luc.fabre@wanadoo.fr

16-18 rue de l'Hermitte
33 520 BRUGES



Le bouchon en liège qui élimine les TCA



La membrane Procork pratiquement invisible est constituée de **5 couches de barrières polymères cristallines** emballées dans un film microscopique et appliquée sur les deux faces du bouchon afin de faciliter la mise en bouteille.

www.procork.fr



PROCORK
BREVET UNIQUE AU MONDE



PROCORK
BREVET UNIQUE AU MONDE

Témoignages



M. Thomas DEJEAN,
Propriétaire-vigneron en Sauternes - CHÂTEAU RABAUD-PROMIS



« J'utilisais des bouchons synthétiques mais j'ai constaté qu'ils participaient au vieillissement prématuré du vin. J'avais vraiment envie de revenir au liège mais je redoutais le goût de bouchon. Procork a été pour moi la solution : un produit rassurant, une nouvelle membrane qui élimine les TCA, un prix compétitif, l'esthétique du liège en plus ! J'ai donc décidé de "boucher" mon vin blanc sec avec les bouchons Procork. »

M. Bernard Lamaud,
Directeur château de la Dauphine FRONSAC

« Personnellement, je préfère les bouchons en liège mais la problématique du goût n'est pas négligeable. Les bouchons Procork présentent un bon compromis : l'attractivité esthétique du liège et un apport technologique. »



Procork « un équilibre entre Tradition et Modernité »

Procork est née de la rencontre entre un ingénieur australien et un viticulteur français. C'est pourquoi, il est important pour nous de garder les traditions en ajoutant les dernières technologies tout en préservant l'environnement.

Les vignerons et les amateurs de vin s'accordent à dire que le choix d'un bouchon en liège de qualité favorise la maturation du vin à court et long terme.

Procork garantit non seulement ces aspects qualitatifs mais élimine tout risque d'un vin bouchonné et ce en maintenant

l'intensité des arômes et du goût.

Procork continue à s'investir dans la validation scientifique et technique de nos produits. D'ailleurs nos bouchons ont fait l'objet de tests approfondis en Australie, au Portugal, en Allemagne et en France.



Notre société fait l'objet d'une certification ISO 9001.



Une large gamme, des prix compétitifs

TECHNIQUE								
Réf. Bouchon	Description	38 x 23,5	39 x 23,5	44 x 23,5	38 x 24	39 x 24	44 x 24	44 x 26
BLUE	AGGLO 2-7MM	✘		✘	✘		✘	○
MICRO BLUE	MICRO GRANULÉ 0,5-1MM	✘		✘	✘		✘	○
TOP BLUE BRONZE	AGGLO + DISQUE NATUREL 5MM C		✘	✘		○	○	○
TOP BLUE ARGENT	AGGLO + DISQUE NATUREL 5MM B		✘	✘		○	○	○
TOP BLUE OR	AGGLO + DISQUE NATUREL 5MM A		✘	✘		○	○	○

NATUREL COLMATÉ								
Réf. Bouchon	Description	38 x 24	45 x 24	49 x 24	45 x 25	49 x 25	45 x 26	49 x 26
CUIVRE	LIÈGE NATUREL CAT 4 COLMATÉ	✘	✘	✘	○	○	○	○
BRONZE	LIÈGE NATUREL CAT 3 COLMATÉ	✘	✘	✘	○	○	○	○

NATUREL								
Réf. Bouchon	Description	38 x 24	45 x 24	49 x 24	45 x 25	49 x 25	45 x 26	49 x 26
CUIVRE	LIÈGE NATUREL CAT 4	✘	✘	✘	○	○	○	○
BRONZE	LIÈGE NATUREL CAT 3	✘	✘	✘	○	○	○	○
ARGENT	LIÈGE NATUREL CAT 2	✘	✘	✘	○	○	○	○
OR	LIÈGE NATUREL CAT 1	✘	✘	✘	○	○	○	○

CUIVRE	LIÈGE NATUREL SUPER	✘	✘	✘	○	○	○	○
BRONZE	LIÈGE NATUREL EXTRA	✘	✘	✘	○	○	○	○
EXCLUSIF	LIÈGE NATUREL FLEUR	✘	✘	✘	○	○	○	○

✘ DISPONIBLE ○ SUR COMMANDE