



MytiK

L'alliance
de la tradition
du liège et de
la haute technologie

MytiK

Une révolution attendue...

Forte de son expertise en matière de bouchage effervescent, avec l'appui du pôle Recherche & Développement du groupe Oeneo Bouchage, SIBEL présente un concept de bouchage haute technologie sans précédent.

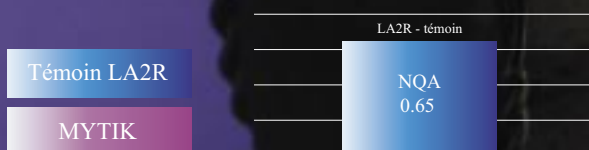
Le concept

- Un bouchon technologique avec une formulation unique, spécifiquement adaptée à une effervescence parfaite.
- Des lièges naturels sélectionnés et travaillés avec le plus grand soin pour obtenir une farine grains fins aux qualités d'élasticité préservées.
- Une matière première traitée selon le procédé thermique breveté REVTECH (extraction des molécules volatiles pouvant être responsables des déviations organoleptiques).
- Des microsphères synthétiques pour une souplesse incomparable.
- Tous les composants de ce bouchon répondent aux exigences d'aptitude au contact alimentaire.

Un brevet exclusif
OENEO BOUCHAGE

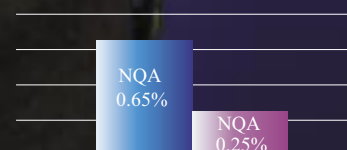
Observations tec

Eclatements potentiels (veines sèches)



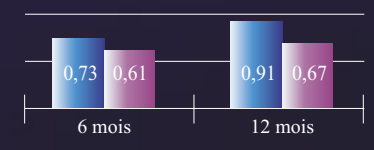
NQA : Niveau de Qualité Acceptable recommandé *

Déviations organoleptiques potentielles



NQA : Niveau de Qualité Acceptable recommandé *

Perméabilité (perte CO2 en cm3/24h)



Évolution stable des échanges gazeux**

Les avantages

La première innovation haute technologie visant à réduire les inconvénients tant mécaniques qu'organoleptiques liés à l'hétérogénéité du liège.

Liège naturel granulométrie fine traité REVTECH

- > Absence d'éclatement et de décollements de rondelles.
- > Sécurité sensorielle et organoleptique (2,4,6 TCA < ou = 1,5ng).
- > Qualités gustatives originelles préservées.
- > Homogénéité matière incomparable.
- > Perméabilité maîtrisée.

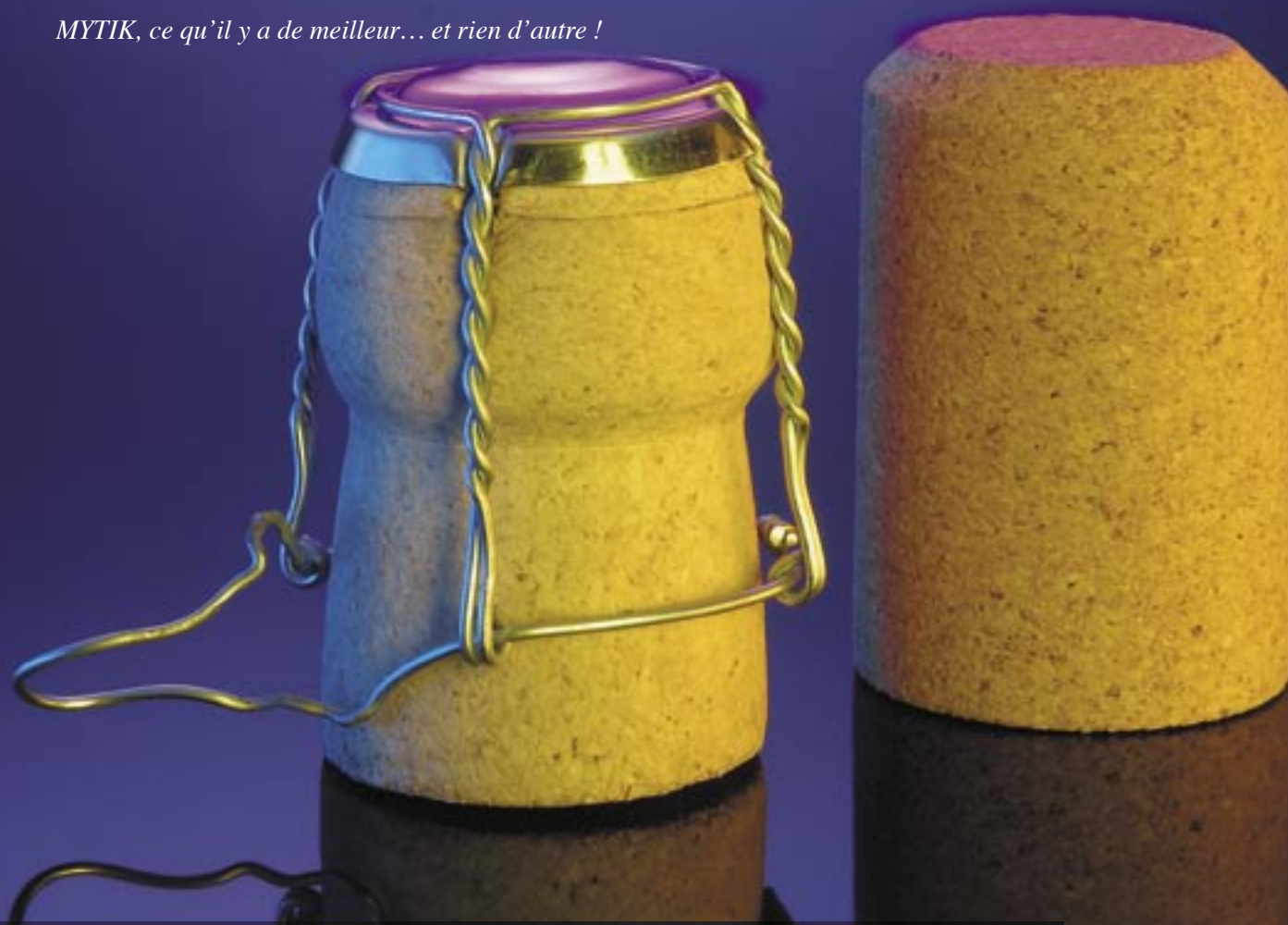
Microsphères synthétiques

- > Compression et bouchage facilités.
- > Niveau d'enfoncement constant.
- > Réduction des chevillages.
- > Débouchage aisé.
- > Reprise dimensionnelle garantie (forme champignon).

En assurant parfaitement et invariablement les fonctions d'étanchéité et d'élasticité, MYTIK annonce une véritable révolution dans le monde du bouchage effervescent.

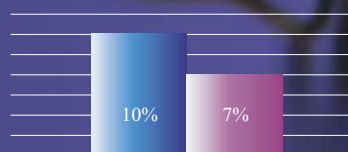
Alliant tradition et haute technologie, MYTIK préservera les propriétés oenologiques de votre vin.

MYTIK, ce qu'il y a de meilleur... et rien d'autre !



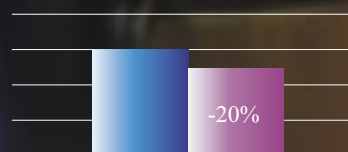
Techniques MYTIK

Imbibition



Baisse des phénomènes d'absorption pour une étanchéité optimale

Appréciation du débouchage



Effort facilité (torque-mètre N/m)**

Intensité aromatique



Expression gustative conservée

Sources: * Guide de qualité champagne du bouchon liège mars 1999, CIVC / Syndicat des Bouchonniers en Champagne

** Résultats relevés au cours des dégustations à 3-6-9 et 12 mois, au sein des caves partenaires - 2004

Mytik

Sibel SA - Une marque de  **Ceneo**
DIVISION BOUCHAGE

Fabricant de bouchons à champagne et autres vins effervescents
Route de Damery - Cumières - BP 61 - 51202 Epernay Cedex - France
Tél: +33 (0)3 26 55 22 16 - Fax: +33 (0)3 26 55 60 08 - mytik@sibel-corks.com