



Les bagues couronnes
Crown finishes



Code / Code	8005138	8005142	8005306 8005309 8005307	8024787* 8024788*	8005783*	8005785 8005784	8007678 8026835	8005853 8005852	8005769 8005768 8005771 8027375*	8015256 8015255 8018361	8005773 8012745 8012747 8012746* 8027374*	8012748	8024221* 8024845*	8034236* 8034584*	8032558 8032557 8032125	8025032 8024847	8026973 8005523	8033814 8033806	8034834* (en fonction des quantités demandées)
Bague / Finish	Couronne 26 Triple Bouchage	Couronne 26 Triple Bouchage	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Cidre	Couronne 29 Cidre	Mousseux Cuve Close 29	Mousseux Cuve Close 29	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Champenoise	Carrée Champenoise	Couronne 29 Spéciale Agrafe	Couronne 29 Spéciale Agrafe	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Spéciale Agrafe	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Spéciale Agrafe
Capacité ras-bord (cl) / Brimful capacity (cl)	19,7	21	39	39	78,5	78,5	78,1	78	77,5	77,5	77,5	77,5	77,5	77,5	77,5	77,5	77,5	77,5	77,5
Hauteur de dégarni (mm) / Vacuity space (mm)	35	35	54	60	83	83	82	82	72	84	72	72	90	72	90	90	100	95	85
Poids indicatif (g) / Approx. weight (g)	255	220	500	530	545	540	560	560	775	775	835	835	835	835	835	835	900	850	850
Hauteur (mm) / Height (mm)	188,5	188,5	243,5	209,5	290,4	290	296,2	295,8	300	304	300	300	300	300	300	300	300	263	248,2
Diamètre (mm) / Diameter (mm)	57,3	57,3	70,6	83,3	83,3	82,8	83,8	83,5	85,9	91 / 85	88,2	88,2	96	95	92,4	96,5 / 83,5	102,7	103 / 94,8	101,4
Carbonatation (g CO2/l) / Carbonation (g CO2/l)	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	6 Maxi	6 Maxi	9 Maxi	9 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	12 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	12 Maxi
Température maxi du produit (°C) / Liquid treatment (°C)	50 Maxi	50 Maxi	40 Maxi	45 Maxi	70 Maxi	70 Maxi	40 Maxi	50 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	50 Maxi	40 Maxi	50 Maxi	45 Maxi	40 Maxi
Pasteurisation / Pasteurization	non / no	non / no	non / no	non / no	oui / yes	oui / yes	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no
Mise en pile / Stacking	non / no	non / no	oui / yes	non / no	non / no	oui / yes	non / no	non / no	oui / yes	oui / yes	oui / yes	oui / yes	oui / yes	oui / yes	oui / yes	oui / yes	non / no	non / no	non / no



VINS EFFERVESCENTS 2024

FABRIQUÉ EN FRANCE

verallia

Réimaginer le verre pour construire un avenir durable

Votre contact en fonction de votre situation géographique

- Direction marché PARIS**
Tél. +33 (0)1 71 13 10 00
paris.veralliafrance@verallia.com
- Direction marché EXPORT**
Tél. +33 (0)1 71 13 10 00
export.veralliafrance@verallia.com
- Direction marché CHAMPAGNE**
Tél. +33 (0)3 26 58 89 19
champagne.veralliafrance@verallia.com
- Direction marché COGNAC**
Tél. +33 (0)5 45 36 58 13
cognac.veralliafrance@verallia.com
- Direction marché VINS NORD**
Tél. +33 (0)3 85 47 12 22
chalon.veralliafrance@verallia.com
- Direction marché BORDEAUX SUD-OUEST**
Tél. +33 (0)5 56 47 63 89
bordeaux.veralliafrance@verallia.com
- Direction viticulture sud Verallia 360 VOA**
Tél. +33 (0)5 63 78 10 36
verallia360VOA@verallia.com
- Direction marché MEDITERRANEE**
Tél. +33 (0)4 67 15 66 10
mediterranee.veralliafrance@verallia.com

Autres marchés
Tél. +33 (0)1 71 13 10 00
marketing.veralliafrance@verallia.com

verallia
www.verallia.fr

Verallia France :
Tour Carpe Diem
31 place des Corolles
92400 Courbevoie
Tél. +33 (0)1 71 13 10 00
Fax +33 (0)1 71 13 11 01

Les bagues couronnes
Crown finishes



Code / Code	8007233	8007227 8012390 8007228 8027377*	8024652*	8024079	8026157*	8007337 8012875** 8021363	8007335	8007338*	8007341*	8007327*	8007340*
Bague / Finish	Mousseux Cuve Close 29	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Spéciale Agrafe	Couronne 29 Champenoise	Couronne 29 Champenoise	Couronne 36 Champenoise	Carrée Grands Contenants 36	Carrée Grands Contenants 40	Carrée Grands Contenants 45	Carrée Grands Contenants 46	Carrée Grands Contenants 46
Capacité ras-bord (cl) / Brimful capacity (cl)	155	153,3	153,3	153,3	153,3	306	306	612	912	1215	1530
Hauteur de dégarni (mm) / Vacuity space (mm)	113	90	109	108	108	115	115	150	160	170	200
Poids indicatif (g) / Approx. weight (g)	1250	1730	1750	1740	1470	2910 / 2685**	2925	5150	6700	8400	10300
Hauteur (mm) / Height (mm)	360	371,5	371,5	372,5	322	469,3	474,3	578	645	699	757
Diamètre (mm) / Diameter (mm)	110	114,5	121,4	130	125,7 / 115,5	135,2 / 134,2**	135,2	173	192,5	212,5	224
Carbonatation (g CO2/l) / Carbonation (g CO2/l)	12 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi	13 Maxi
Température maxi du produit (°C) / Liquid treatment (°C)	50 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	50 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi	40 Maxi
Pasteurisation / Pasteurization	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no
Mise en pile / Stacking	non / no	oui / yes	oui / yes	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no	non / no

Les bagues à vis et autres bagues
Screw finishes and others



Code / Code	8005143 8010481*	8032917*	8034588	8005786	8022996*	8005915	8021814
Bague / Finish	MCA 1	BVS 30H60	BVS 30H60	MCA 2 A CORDON	MCA 2	TONNEAU	TONNEAU COMBINE
Capacité ras-bord (cl) / Brimful capacity (cl)	21	76,9	76,7	78,6	78	78,5	78,5
Hauteur de dégarni (mm) / Vacuity space (mm)	35	-	55	83	83	95	95
Poids indicatif (g) / Approx. weight (g)	217	600	530	540	645	560	560
Hauteur (mm) / Height (mm)	185,8	301	296	293,6	325	303	303
Diamètre (mm) / Diameter (mm)	57,3	92	82	82,8	83,1	82,8	82,8
Carbonatation (g CO2/l) / Carbonation (g CO2/l)	13 Maxi	5 Maxi	5 Maxi	6 Maxi	5 Maxi	*	*
Température maxi du produit (°C) / Liquid treatment (°C)	50 Maxi	45 Maxi	45 Maxi	70 Maxi	45 Maxi	*	*
Pasteurisation / Pasteurization	non / no	non / no	non / no	oui / yes	non / no	*	*
Mise en pile / Stacking	non / no	non / no	non / no	oui / yes	non / no	oui / yes	non / no

