

VOA VERRERIE D'ALBI



**BIÈRES**

FABRICATION FRANÇAISE



## Verallia au service des brasseries françaises

Notre engagement aux côtés des brasseurs se renforce en consacrant notre excellence industrielle à un meilleur service de proximité, et en leur apportant des solutions techniques et commerciales performantes.



### Le + proximité de Verallia

Des équipes sur le terrain présentes dans toutes les régions de France

- Des conseils sur les produits, les marchés...
- Partenaire du portail dédié à la fabrication de la Bière : [www.btobeer.com](http://www.btobeer.com)



### Le + gamme de Verallia

Le plus large choix de modèles sur le marché fabriqués en France, et beaucoup d'idées pour exprimer l'identité de vos recettes dans la richesse du produit.

- Formats du 25cl au Magnum\*
  - Gamme de teintes étendue : Ebène\*\*, Jaune\*\* et Blanc.
  - Une sérigraphie colorée, luminescente, thermosensible ?
- Les solutions de parachèvements et décors sont infinies.  
Le site de Saga decor est le spécialiste du décor sur bouteille en verre depuis 1992.

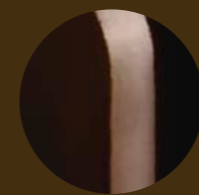
\*Formats jusqu'au Nabuchodonosor sur d'autres marchés  
\*\*Teintes exclusives Verallia



### Le + qualité de Verallia

Un savoir-faire verrier de référence, des équipements industriels de pointe (process et contrôle sur ligne), un niveau de qualité élevé et constant.

- Certifications ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 22000 et ISO 14001.
- Des usines implantées dans toute la France.
- Une usine à Vauxrot, au cœur du bassin brassicole historique, dont le four a été entièrement reconstruit en 2018.



## Ebène, une teinte valorisante et protectrice

D'une densité élevée la teinte Ebène a été spécialement conçue pour le marché des bières pour apporter un nouveau moyen de valorisation tout en offrant une protection optimale. En gardant les propriétés intrinsèques du verre et d'une qualité irréprochable, le dernier né de la gamme Verallia, la teinte Ebène vous offre toute sa force de distinction.



### Protection

Par sa densité, la teinte Ebène assure une protection idéale des propriétés organoleptiques des bières contre les effets de la lumière.



### Qualité

L'outil industriel performant de Verallia permet un niveau de qualité optimum. 100% des bouteilles sont contrôlées et celles détectées insatisfaisantes sont automatiquement éjectées.



### Valorisation

Impactante et différenciante, la teinte Ebène valorise et crée un lien émotionnel unique avec le consommateur.



### Développement durable

Matériau écologique par excellence, le verre est le seul matériau d'emballage recyclable à 100% et à l'infini.







CATALOGUE BIÈRE



25 CL

33 CL

SELECTIVE LINE

50 CL

75 CL



LONG NECK BASSE 25 CL    LONG NECK BASSE 33CL    LONG NECK BASSE 33 CL    LONG NECK HAUTE 33 CL    LONG NECK HAUTE CONSIGNEE 33 CL    VICHY 33 CL    STEINIE 33 CL    SUD FLASCH 33CL

LONG NECK 50 CL    PREMIUM ALE 50 CL    LOCHMUND 50CL    BIRRA PUB 50CL    BIÈRE 75 CL COURONNE 26    BIÈRE 75 CL LIEGE    SYSTÈME 75 CL TONNEAU    SYSTÈME 75 CL COMBINÉ    METHODE TRAD 75CL

Code	● 8005117 ○ 8005116	○ 8032482	● 8026941 <sup>°</sup> ● 8026164 ○ 8005335	● 8002478 <sup>°</sup>	● 8001864 <sup>°</sup>	● 8001879 <sup>°</sup>	● 8026943 <sup>°</sup> ● 8026162	● 8032160 <sup>°</sup> ○ 8032161
------	------------------------	-----------	--	------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

● 8002452 <sup>°</sup>	● 8005349	● 8002307 <sup>°</sup>	● 8017855 <sup>°</sup>	● 8026945 <sup>°</sup> ● 8005547	● 8026915 <sup>°</sup> ● 8005546	○ 8005915	○ 8021814	● 8027375 <sup>°</sup> ● 8005771 ○ 8005768
------------------------	-----------	------------------------	------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-----------	-----------	--

Bague	COURONNE 26	VIS MCA2	COURONNE 26	COURONNE 26 SPÉCIALE	COURONNE 26	COURONNE 26	COURONNE 26	COURONNE 26
-------	-------------	----------	-------------	----------------------	-------------	-------------	-------------	-------------

COURONNE 26 SPÉCIALE	COURONNE 26	TONNEAU	COURONNE 29	COURONNE 26	LIEGE 307	TONNEAU PERCÉE SPÉCIALE	TONNEAU COMBINÉE 29	COURONNE 29
----------------------	-------------	---------	-------------	-------------	-----------	-------------------------	---------------------	-------------

Capacité ras-bord (cl)	26,5	34,7CL	34,6	34,7	34,5	34,5	34,5	34,3
Hauteur de dégarni	51	47	47	50	54,5	nc	46	40
Poids Indicatif (g)	185	210	220	225	310	315	255	220
Hauteur (mm)	204,5	222,7	226,5	236	238	233	174	195
Diamètre (mm)	56,5	60,4	60,4	60	61	61	70	61
Cols par palette	3690	2888	1805	2527	2394	2736	2640	3078
Rempliable	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui

52	52,5	52	52,8	77,8	78	78,5	78,5	77,5
nc	60	56	69	74	74	95	95	72
260	405	390	415	560	570	560	560	775
264	239	255	236	291	290	303	303	300
66	75	69	80	79,5	79,5	82,8	82,8	85,9
2384	1165	1848	980	1218	1421	1080	1080	1050
Non	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non

● Ebène ● Jaune ● Brun ○ Blanc ⊕ Extra Blanc ● Cannelle ° Sur commande

● Ebène ● Jaune ● Brun ○ Blanc ⊕ Extra Blanc ● Cannelle ° Sur commande

# SELECTIVE LINE

by verallia



	CÉLESTE 33 CL	CÉLESTE 75 CL	PARIS 33 CL	PARIS 75 CL	ALIENOR 33 CL	ALIENOR 75 CL
<b>Code</b>	● 8028771 °	● 8024847 Ⓢ 8025032	● 8027796	● 8024710 Ⓢ 8024689	● 8031101 °	● 8005523 Ⓢ 8026973
<b>Bague</b>	COURONNE 26	COURONNE 29 SPÉCIALE	COURONNE 29	COURONNE 29	COURONNE 26	COURONNE 29
<b>Capacité ras-bord (cl)</b>	34,8	77,5	34,7	77,5	34,7	77,5
<b>Hauteur de dégarni</b>	67	90	60	95	65	100
<b>Poids Indicatif (g)</b>	300	835	390	900	370	900
<b>Hauteur (mm)</b>	215	300	197	263	225	300
<b>Diamètre (mm)</b>	72	96,5	78	103	76,1	103
<b>Cols par palette</b>	1680	864	1015	693	1800	726
<b>Remployable</b>	Non	Non	Non	Non	Non	Non

Magnum disponible

Magnum disponible

● Ebène ● Jaune ● Brun ○ Blanc Ⓢ Extra Blanc ● Cannelle ° Sur commande

## Vous avez la « PRESSION », voici nos conseils pratiques !

La surpression exercée par le gaz carbonique dans la bouteille implique des précautions plus importantes d'utilisation de nos bouteilles. Voici ci-après les réponses aux questions essentielles à ne pas négliger.



Retrouvez tous les éléments techniques sur les plans verre de nos modèles. En cas de doute, n'hésitez pas à solliciter votre conseiller technique.

### Quels sont les différents paramètres pouvant influencer sur la pression à l'intérieur des bouteilles ?

Plusieurs paramètres peuvent influencer sur la pression à l'intérieur de la bouteille. Chaque facteur pris individuellement est essentiel mais il est aussi très important de tenir compte de leur combinaison et ce encore plus si plusieurs d'entre eux sont en limite MAXI :

- le taux de carbonatation en gr/l
- l'élévation de température à laquelle la bouteille peut être soumise tout au long de son usage
- le niveau de remplissage effectif
- la teneur en sucre
- le degré d'alcool



Évitez de travailler dans une limite maxi sur un élément car dans ce cas l'importance d'un autre peut devenir déterminante.

### Taux de carbonatation ou Taux de CO<sub>2</sub> ?

Pour un espace de tête adapté, et à une température de 20 °C, l'élévation de la pression interne en fonction du taux de CO<sub>2</sub> est le suivant :

2g/l de CO <sub>2</sub>	environ 0,5 bar	9g/l de CO <sub>2</sub>	environ 5 bars
3g/l de CO <sub>2</sub>	environ 1 bar	12 g/l de CO <sub>2</sub>	environ 7 bars
4 g/l de CO <sub>2</sub>	environ 2 bars	14 gr/l de CO <sub>2</sub>	environ 9 bars
6 g/l de CO <sub>2</sub>	environ 3 bars	18 gr/l de CO <sub>2</sub>	environ 12 bars

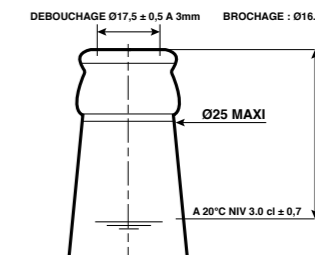
Si la température varie, la pression varie également, voici des exemples de variations théoriques pour un même produit :

Taux de CO <sub>2</sub> \ T°	20°C	30°C	40°C	50°C
4 g/l	2 bars	2,5 bars	3 bars	5 bars
9 g/l	5,5 bars	8 bars	10 bars	12 bars
15 g/l	10 bars	15 bars	22 bars	30 bars



Il est possible d'établir une courbe de l'évolution de la pression de vos recettes en fonction de la température.

### Quelle est l'importance du pourcentage de dégarni (espace de tête) et du niveau effectif de remplissage ?



Dans la mesure où la conception de la bouteille est réalisée en fonction des spécifications du produit mentionnées sur le plan, et dans la mesure où l'embouteilleur les respecte, ces paramètres sont peu importants.



Le dégarni devient très important si les éléments ci-dessus ne sont pas respectés. Cela peut conduire, en cas d'élévation de température, à un vide d'air faible voire nul et par conséquent à une mise en pression hydraulique qui dans un cas extrême fera sauter les bouchons et capsules, voir même provoquer des casses..



## 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 marché VOA**  
Tél. +33 (0)5 63 78 10 36  
bv.albi@voa.fr
- ◆ **Direction marché MEDITERRANEE**  
Tél. +33 (0)4 67 15 66 10  
mediterranee.veralliafrance@verallia.com



**Siège social :**  
**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  
[www.verallia.fr](http://www.verallia.fr)

SIREN 722 034 592 - R.C.S. Nanterre B 722 034 592 - S.A.S. au Capital de 34.378.708 Euros

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION