



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

CELESTE
75 CL



VINS EFFERVESCENTS
2024

FABRIQUÉ
EN FRANCE

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 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

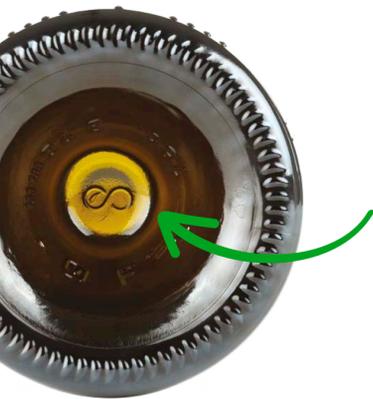
Les bagues à vis et
autres bagues
Screw finishes
and others



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

* Carbonatation Maxi : 7g/l si pasteurisation à 72°C maxi, sinon 9g/l à 50°C Maxi
* Carbonation Maxi with pasteurization at 72°C maxi 7g/l, if not 9g/l with a temperature maxi at 50°C

PLUS DE 14 ANS D'EXPERTISE
EN ÉCO-CONCEPTION



« Ce logo signifie que la bouteille est Ecova, première gamme éco-conçue lancée par Verallia en 2009, qui compte désormais plus de 100 références allégées. »

EOLE ECOVA 75 CL



CRUS DE FRANCE ECOVA 75 CL

RETROUVEZ sur MyVerallia.com
LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS ET TENDANCES



ELBA

TREVISO

BACK TO THE ROOTS*

Le terroir s'exprime de manière historique et moderne, avec une priorisation sur la préservation de la nature, les liens locaux et un nouveau regard sur la transmission des traditions.

* back to the roots = retour aux sources, aux racines.



ARTEFAKT

le décor sur bouteille pleine

Pour une cuvée spéciale, un partenariat ou un événement particulier, SAGA Décor, filiale décor de Verallia, vous offre désormais la possibilité de personnaliser par parachèvement vos bouteilles pleines :

- Des rendus à forte valeur ajoutée et des aspects haut de gamme,
- Des finitions durables et qualitatives,
- De l'ultra personnalisation,
- Time to market réduit à son minimum, après passage en cave.

For a special cuvee, a partnership or a specific event, SAGA Décor, Verallia's subsidiary for bottle decoration, offers the opportunity to personalize your bottles just days before they hit the market:

- High value-added products with sophisticated renderings
- Qualitative and lasting finish
- Flexibility: from the smallest to the largest series
- Time to market reduced to a minimum: decoration happens AFTER months of fermentation in cellar



Quelle bouteille pour mon produit ?
Which bottle for my product ?



Type de boisson / Type of beverages

Pression indicative / Indicative pressure

Type de boisson / Type of beverages	Pression indicative / Indicative pressure	BOURGOGNE TRADITION EFFERVESCENT ECOVA 75 CL	CALLIOPE EFFERVESCENT 75 CL	CIDRE RE 75 CL	TAHITI 75 CL	SYSTÈME 75 CL TONNEAU	SYSTÈME 75 CL COMBINE	CIDRE RE 75 CL	CIDRE 75 CL	MOUSSEUX DOUBLE RE 75 CL	CUVE CLOSE ECOVA 75 CL	METHODE TRADITIONNELLE 75 CL	METHODE TRAD SEDUCTION 75 CL	CHAMPE-NOISE ECOVA 75 CL	EOLE ECOVA 75 CL	GALUPE ECOVA 75 CL	CRUS DE FRANCE ECOVA 75 CL	CELESTE 75 CL	ALIENOR 75 CL	PARIS ECOVA 75 CL	TREVISO ECOVA 75 CL	
Vin pétillant Slightly Sparkling wine	1 bar	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Vin pétillant Semi Sparkling wine	2.5 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Frizzante Frizzante	2.5 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cidre Cider	2.5 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
BABV pétillant Flavoured Sparkling wine	4 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Vin mousseux Sparkling wine	6 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Spumante Spumante	6 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cocktail pétillant Sparkling cocktail	6 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Limonaade Limonaade	8 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Méthode Traditionnelle Traditional Method	8 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Champagne Champagne	12 bars	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Ce tableau est à titre indicatif, rapprochez-vous de votre commercial pour convenir du modèle le plus adapté à votre produit. The above chart is only indicative, contact your commercial team to find the most adapted bottle for your product.

Type de Bouchons et Accessoires / Types of closure and accessories

Type de Bouchons et Accessoires / Types of closure and accessories	BOURGOGNE TRADITION EFFERVESCENT ECOVA 75 CL	CALLIOPE EFFERVESCENT 75 CL	CIDRE RE 75 CL	TAHITI 75 CL	SYSTÈME 75 CL TONNEAU	SYSTÈME 75 CL COMBINE	CIDRE RE 75 CL	CIDRE 75 CL	MOUSSEUX DOUBLE RE 75 CL	CUVE CLOSE ECOVA 75 CL	METHODE TRADITIONNELLE 75 CL	METHODE TRAD SEDUCTION 75 CL	CHAMPE-NOISE ECOVA 75 CL	EOLE ECOVA 75 CL	GALUPE ECOVA 75 CL	CRUS DE FRANCE ECOVA 75 CL	CELESTE 75 CL	ALIENOR 75 CL	PARIS ECOVA 75 CL	TREVISO ECOVA 75 CL	
Capsule à Vis BVS Aluminium BVS screw closure	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Capsule à Vis MCA Metal or Plastic MCA type screw closure	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bouchon Mécanique Mechanical Stopper	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Capsule/Couronne Métallique Metal Crown	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bouchon Champignon Plastique Plastic closure	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bouchon Champignon Liège Cork Closure	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bidule Bidule	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Muselet Metal cap	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Agrafe Agrafe	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Vous avez la « PRESSION », voici nos conseils pratiques



Chaque produit étant différent, il est donc primordial de vérifier en amont avec votre référent technico-commercial Verallia, votre capsulier et votre embouteilleur le cas échéant, le bon usage des bouteilles.

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 g CO₂/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 CO₂ ?

Pour un niveau de dégarni défini, et à une température de 20°C, l'élévation de la pression interne en fonction du taux de CO₂ est le suivant :

Taux de CO ₂	environ
2 g/L de CO ₂	0.5 bar
3 g/L de CO ₂	1 bar
4 g/L de CO ₂	2 bars
6 g/L de CO ₂	3 bars
9 g/L de CO ₂	5 bars
12 g/L de CO ₂	7 bars

À quelle température peut-on soumettre les bouteilles ?

Ce paramètre est essentiel mais malheureusement pas toujours pris en compte dans les processus de stockage, transport et commercialisation. Il est nécessaire de déterminer pour chaque produit, la température maximale à laquelle il va être soumis. Pour le stockage, transport et commercialisation, habituellement la température maxi à prendre en compte est de 50°C. Néanmoins, certains modèles ne peuvent excéder 35°C après bouchage ce qui demande des précautions particulières.

Exemples théoriques pour un même produit :

Taux de CO ₂	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	
12 g/L	7 bars	11 bars	15 bars	20 bars	

Quel est l'importance du niveau défini de remplissage (dégarni) ?

Ce paramètre a pour but de déterminer un espace dans le col de la bouteille permettant sa bonne utilisation. Il est calculé lors de la conception de façon à prendre en compte toutes les contraintes connues liées au produit et à son utilisation (taux de sucre, taux de carbonatation...).



Le dégarni devient très important si les éléments ci-dessus ne sont pas respectés. Cela peut conduire, en cas d'élévation de température, à une réduction de l'espace de tête et par conséquent à une mise en pression hydraulique (pouvant générer fuites, ruptures...).

Quelles sont les précautions d'emploi des bouteilles ?

Les agressions à la surface du verre sont des éléments de fragilisation qui sont déterminants dans la capacité de la bouteille à résister à la pression interne pour laquelle elle a été prévue. Dans le cadre de son utilisation il faut donc limiter au maximum :

- les agressions par rayure sur les machines et lors des manutentions
- les agressions par choc
- des abrasions internes et/ou externes telles que le lavage avec des éléments abrasifs



Ne pas négliger l'impact de la MISE EN PILE. En effet, celle-ci combine :

- des contraintes d'écrasement horizontal qui s'ajoutent à celles de la mise en pression
- des risques d'abrasion et de choc lors des manutentions
- des risques de blessure des bouteilles adjacentes en cas de rupture d'une bouteille.

Vous êtes sous « PRESSURE », voici nos conseils pratiques



Chaque produit étant différent, il est donc primordial de vérifier en amont avec votre référent technico-commercial Verallia, votre capsulier et votre embouteilleur le cas échéant, le bon usage des bouteilles.

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 g/L de CO₂
- 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 contenu en 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 CO₂ ?

Pour un niveau de dégarni défini, et à une température de 20°C, l'élévation de la pression interne en fonction du taux de CO₂ est le suivant :

Taux de CO ₂	Approx.
2 g/L de CO ₂	0.5 bar
3 g/L de CO ₂	1 bar
4 g/L de CO ₂	2 bars
6 g/L de CO ₂	3 bars
9 g/L de CO ₂	5 bars
12 g/L de CO ₂	7 bars

À quelle température peut-on soumettre les bouteilles ?

Ce paramètre est essentiel mais malheureusement pas toujours pris en compte dans les processus de stockage, transport et commercialisation. Il est nécessaire de déterminer pour chaque produit, la température maximale à laquelle il va être soumis. Pour le stockage, transport et commercialisation, habituellement la température maxi à prendre en compte est de 50°C. Néanmoins, certains modèles ne peuvent excéder 35°C après bouchage ce qui demande des précautions particulières.

Exemples théoriques pour un même produit :

Taux de CO ₂	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	
12 g/L	7 bars	11 bars	15 bars	20 bars	

Quel est l'importance du niveau défini de remplissage (dégarni) ?

Ce paramètre a pour but de déterminer un espace dans le col de la bouteille permettant sa bonne utilisation. Il est calculé lors de la conception de façon à prendre en compte toutes les contraintes connues liées au produit et à son utilisation (taux de sucre, taux de carbonatation...).



Le dégarni devient très important si les éléments ci-dessus ne sont pas respectés. Cela peut conduire, en cas d'élévation de température, à une réduction de l'espace de tête et par conséquent à une mise en pression hydraulique (pouvant générer fuites, ruptures...).

Quelles sont les précautions d'emploi des bouteilles ?

Les agressions à la surface du verre sont des éléments de fragilisation qui sont déterminants dans la capacité de la bouteille à résister à la pression interne pour laquelle elle a été prévue. Dans le cadre de son utilisation il faut donc limiter au maximum :

- les agressions par rayure sur les machines et lors des manutentions
- les agressions par choc
- des abrasions internes et/ou externes telles que le lavage avec des éléments abrasifs



Ne pas négliger l'impact de la MISE EN PILE. En effet, celle-ci combine :

- des contraintes d'écrasement horizontal qui s'ajoutent à celles de la mise en pression
- des risques d'abrasion et de choc lors des manutentions
- des risques de blessure des bouteilles adjacentes en cas de rupture d'une bouteille.