



## Scheda tecnica

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Questi tappi sono il risultato della recente innovazione tecnologica nella produzione di tappi tecnici per vini spumanti. Sono costituiti da un corpo unico di sughero agglomerato prodotto mediante un processo di singolo stampaggio utilizzando microgranuli da 0,5 a 1 mm, con bassa densità. Questo processo assicura un'elevata omogeneità nella densità del tappo ed una perfetta distribuzione dei micro granuli di sughero, ottenendo un tappo in grado di resistere alle elevate pressioni interne e conservare l'effervescenza dello spumante. L'applicazione del processo HiCP (*Haloanisoles Integrated Combat Process*) nella produzione, assicura neutralità organolettica.

### PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- ▶ Prodotto naturale, riciclabile, biodegradabile e riutilizzabile ottenuto da una risorsa rinnovabile;
- ▶ Eccellente flessibilità / elasticità, che permette facile compressione ed eccellente recupero dimensionale nonché perfetta aderenza al collo della bottiglia;
- ▶ Eccellente capacità di tenuta, resistendo alle elevate pressioni, caratteristica dei vini spumanti;
- ▶ Elevata omogeneità all'interno dello stesso lotto;
- ▶ Neutralità organolettica;
- ▶ Prezzo competitivo;
- ▶ Prodotto FSC disponibile su richiesta.



### SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristiche	Specifiche	Metodo	
Dimensionali	Lunghezza	NV ± 0.5 mm	NP ISO 9727-1 / IM 21
	Diametro	NV ± 0.3 mm	NP ISO 9727-1 / IM 21
Fisiche	Densità apparente	275 ± 25 Kg/m <sup>3</sup>	NP ISO 9727-2 / IM 21
	Contenuto di umidità	4 – 8 %	NP ISO 9727-3 / IM 13
Meccaniche	Recupero dimensionale	≥ 98 %	ISO 9727-4 / IM 18
	Tensione al taglio	≥ 7 daN / cm <sup>2</sup>	NP 2803-5 / IM 19
	Angolo di torsione	≥ 35 °	NP 2803-5 / IM 19
Prestazionali	Forza di estrazione	25 ± 10 daN	ISO 9727-5 / IM 18
	Capacità di tenuta ai liquidi	Assenza di perdite a 6 bar	ISO 9727-6 / IM 01
	Resistenza all'acqua bollente	Non disgrega	NP 2803-7 / IM 02
Chimiche	Assorbimento d'acqua a 50°C	≤ 20 %	IM 16
	Analisi microbiologica	≤ 4 colonie / tappo di sughero	NP ISO 10718 / IM 24
	Residuo perossidi	< 0,2 mg / tappo di sughero	NP 4502 / IM 22
Organolettiche	Residuo polveri	< 1 mg / tappo di sughero	NP ISO 9727-7 / IM 15
	Analisi sensoriale	Assenza di odori / gusti anomali	ISO 22308 / IM 05
	2,4,6-TCA	≤ QL	ISO 20752 / IM 25
	2,3,4,6-TeCA	≤ DL	IM 26 - Metodo interno sviluppato per il rilevamento e la quantificazione di aloanisoli e geosmina.
	PCA	≤ DL	
	2,4,6-TBA	≤ DL	
Geosmina	≤ DL		

CRvolution

IM - Metodo interno; DL e QL - Limite di rilevabilità e quantificazione Limite per SPME / GC / MS calcolati con metodo interno disponibile su richiesta.

Nota: Queste specifiche sono garantite all'uscita dalla fabbrica e possono essere modificate senza preavviso.

### NORME ALIMENTARI

Tutti i tappi di sughero JPS corkgroup sono fabbricati secondo il Codice Internazionale of Cork Stoppers Manufacturing Practices e conformi alle normative vigenti e alla legislazione (europea e FDA Food and Drug Administration) per i prodotti a contatto con gli alimenti.

### RACCOMANDAZIONI

I tappi di sughero devono essere utilizzati entro 6 mesi dalla data di fabbricazione e conservati nella loro confezione originale fino al momento dell'uso. Conservare in un luogo asciutto, pulito, ventilato, inodore, lontano da prodotti contenenti cloro, con una temperatura costante tra i 15° e i 20°C e ad una umidità relativa tra il 40% e il 70%.

