



DESCRIZIONE PRODOTTO

Tappo in sughero agglomerato interamente composto da sughero granulato, derivante dalla produzione dei tappi in sughero naturale. Prodotti mediante un processo di singolo stampaggio, utilizzando granuli sterilizzati con dimensione e densità accuratamente selezionati, per conferire una perfetta aderenza alla bottiglia e neutralità organolettica. Il tappo Magnum è appositamente progettato per vini spumanti e champagne, al fine di resistere alle elevate pressioni all'interno della bottiglia e conservarne la caratteristica effervescenza.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- ▶ Prodotto naturale, riciclabile, biodegradabile e riutilizzabile ottenuto da una risorsa rinnovabile;
- ▶ Eccellenti proprietà fisiche, meccaniche e sensoriali;
- ▶ Lotto completamente omogeneo;
- ▶ Disponibile in diverse misure, le più comuni sono: 47x29; 47x29.5; e 48x30.5 mm;
- ▶ Soluzione economica nel garantire una buona tenuta per i vini spumanti;
- ▶ 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	270 ± 25 Kg/m ³	NP ISO 9727-2 / IM 21
	Contenuto di umidità	4 – 8 %	NP ISO 9727-3 / IM 13
Meccaniche	Recupero dimensionale	≥ 96 %	ISO 9727-4 / IM 18
	Tensione al taglio	≥ 7 daN / cm ²	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	≤ 30 %	IM 16
	Analisi microbiologica	≤ 4 colonie / tappo di sughero	NP ISO 10718 / IM 24
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	≤ 2 ng/l	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		

JPMagnum

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%.