



DESCRIZIONE PRODOTTO

Tappo agglomerato composto interamente da sughero granulato sterilizzato, a densità controllata, con granulometria da 4 a 6 mm, derivante dalla produzione dei tappi in sughero naturale. Prodotto tramite un processo di estrusione, con l'ausilio di collanti ad uso alimentare al fine di legare insieme i granuli di sughero.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- ▶ Prodotto naturale, riciclabile, biodegradabile e riutilizzabile ottenuto da una risorsa rinnovabile;
- ▶ Lotto completamente omogeneo
- ▶ Elevata prestazione meccanica;
- ▶ Prodotto in una vasta gamma di dimensioni;
- ▶ Soluzione economica nel garantire una buona tenuta per i vini ad alta rotazione.
- ▶ Prodotto FSC disponibile su richiesta.



SPECIFICHE TECNICHE (secondo ISO 16420:2013 Tappi in sughero per vini Fermi – Caratteristiche meccaniche e fisiche)

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	290 ± 40 Kg/m ³	NP ISO 9727-2 / IM 21
	Contenuto di umidità	4 – 8 %	NP ISO 9727-3 / IM 13
Meccaniche	Resistenza a compressione	80 ± 20 daN	NP 2803-3 / IM 20
	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 1.5 bar	ISO 9727-6 / IM 01
	Resistenza all'acqua bollente	Non disgrega	NP 2803-7 / IM 02
Chimiche	Assorbimento d'acqua a 50°C	≤ 40 %	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	≤ 3 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		

JPAGLO
PREMIUM

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 JPScorkgroup 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%.

