



Scheda tecnica

DESCRIZIONE PRODOTTO

Questi tappi sono il risultato della più recente innovazione tecnologica nella produzione di tappi tecnici per vini spumanti. Sono costituiti da un corpo in sughero agglomerato al quale è applicata, su una testa, una rondella di sughero microagglomerato di spessore 10 mm. Questa rondella è costituita da sughero microgranulato di densità molto bassa che consente una maggiore espansione contro il collo della bottiglia. L'applicazione del processo HiCP (haloanisoles Integrated Combat Process), in tutte le fasi della produzione dei tappi CR10, garantisce neutralità organolettica e trascurabili livelli di TCA.

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 e 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	280 ± 25 Kg/m ³	NP ISO 9727-2 / IM 21
	Contenuto di umidità	4 – 8 %	NP ISO 9727-3 / IM 13
Meccaniche	Recupero dimensionale	≥ 97 %	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
	Assorbimento d'acqua a 50°C	≤ 25 %	IM 16
Chimiche	Analisi microbiologica	≤ 4 colonie / tappo di sughero	NP ISO 10718 / IM 24
	Residuo perossidi	< 0,2 mg / tappo di sughero	NP 4502 / IM 22
	Residuo polveri	< 1 mg / tappo di sughero	NP ISO 9727-7 / IM 15
Organolettiche	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	

CR10

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%.