



DESCRIZIONE PRODOTTO

Tappo in sughero costituito da un corpo centrale di sughero agglomerato incollato a due rondelle di sughero naturale, una su ciascuna testa del tappo.

Le rondelle sono prodotte da sughero sottile (a crescita lenta) che fornisce eccellente capacità di tenuta ed elevata elasticità.

Il corpo agglomerato è prodotto con granuli di sughero sterilizzati, da 4 a 6 mm, e con densità ottimizzata per conferire caratteristiche simili alle rondelle, e quindi garantire uniformità nel comportamento del tappo.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- ▶ Prodotto naturale, riciclabile, biodegradabile e riutilizzabile ottenuto da una risorsa rinnovabile;
- ▶ Eccellenti proprietà fisiche, meccaniche e sensoriali
- ▶ Elevata omogeneità visiva
- ▶ Disponibile in diverse misure e classi; le più comuni sono: 39x23,5 e 44x23,5 mm in classe A,B,C e D;
- ▶ Ottimo rapporto qualità/prezzo
- ▶ 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
	Diametro	NV ± 0.3 mm
Fisiche	Densità apparente	280 ± 40 Kg/m ³
	Contenuto di umidità	4 – 8 %
Meccaniche	Resistenza s compressione	90 ± 20 daN
	Recupero dimensionale	≥ 96 %
	Tensione al taglio	≥ 7 daN / cm ²
	Angolo di torsione	≥ 35 °
Prestazionali	Forza di estrazione	25 ± 10 daN
	Capacità di tenuta ai liquidi	Assenza di perdite a 2 bar
	Resistenza all'acqua bollente	Non disgrega nè scollano le rondelle
Chimiche	Assorbimento d'acqua a 50°C	≤ 35 %
	Analisi microbiologica	≤ 4 colonie / tappo di sughero
	Residuo perossidi	< 0,2 mg / tappo di sughero
Organolettiche	Residuo polveri	< 1 mg / tappo di sughero
	Analisi sensoriale	Assenza di odori / gusti anomali
	2,4,6-TCA	≤ 2 ng/l
	2,3,4,6-TeCA	≤ DL
	PCA	≤ DL
	2,4,6-TBA	≤ DL
Geosmina	≤ DL	

JPduo

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%.