



TAPPO SPUMANTE TRADIPLUS

Tappi di sughero con corpo agglomerato tradizionale CAS e rondella in grana fine + microfere



CARATTERISTICHE	PARAMETRI	TOLLERANZE
Dimensionali	Altezza	Valore nom. +/- 0,4 mm
	Diametro	Valore nom. +/- 0,3 mm
	Umidità	Min: 3% Max: 8%
	Ovalizzazione	<0,3 mm
	Massa volumica apparente	275 +/- 35 Kg/m ³
Fisiche e Chimiche	Perossidi	Assenti
	Resistenza alla bollitura	Assenza disaggregazione
Sensoriali	Test organolettico	Assenza di odori anomali
Test Analitico GC/MS Norma iso 20752	2, 4, 6 - TCA*	< 0,5 ng/L
	2, 3, 4, 6 - TeCA*	< LD
	PCA*	< LD
	TBA*	< LD
	(*) LD = Limite di rilevamento: 2, 4, 6, - TCA (0,3 ng/L); 2, 3, 4, 6 - TeCA (1,0 ng/L); PCA (1,0 ng/L); TBA (0,3 ng/L)	
Fisico Meccaniche	Angolo di torsione	> 30°
	Momento di rottura	> 40 daN.cm
	Cessione polveri	< 0,2 mg/tappo
Componenti e trattamenti	Trattamento a vapore del microgranulato per l'eliminazione del TCA e altre sostanze volatili	
	Collanti poliuretanicici utilizzati per l'agglomerazione del corpo ed incollaggio rondelle con certificazione di alimentarietà per contatto con alimenti	
	Microsfere coadiuvanti la risposta elastica con certificazione di alimentarietà per contatto con alimenti	
	Lavaggio: con acido peracetico diluito	
	Marcatura termica	
Riferimenti a norme e disegni	Lubrificante siliconico con certificazione di alimentarietà per contatto con alimenti	
	Norme del "Disciplinare sulla produzione ed utilizzo del tappo di sughero ad uso enologico" ed 2011; Procedimenti di campionamento secondo la norma UNI ISO 2859. Conforme alle direttive e regolamenti europei ed internazionali sul food contact.	
Data limite utilizzo	Sei mesi dal confezionamento (condizioni di stoccaggio riportate nel manuale "il sughero - manuale tecnico per il corretto utilizzo dei tappi").	
Profondità tappatura	24 mm +/- 1 mm	