



## TAPPO SMARTCORK SPUMANTE CAS

Tappi di sughero agglomerato grana fine e microsfere CAS (Corpo a stampo) + due rondelle ad una estremità.



CARATTERISTICHE	PARAMETRI	TOLLERANZE
<b>Dimensionali</b>	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 <sup>3</sup>
<b>Fisiche e Chimiche</b>	Perossidi	Assenti
	Resistenza alla bollitura	Assenza disaggregazione
<b>Sensoriali</b>	Test organolettico	≤ 2%
<b>Test Analitico GC/MS Norma iso 20752</b>	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)		
<b>Fisico Meccaniche</b>	Angolo di torsione	> 30°
	Momento di rottura	> 40 daN.cm
	Cessione polveri	< 0,2 mg/tappo
	Scollaggio rondelle	Assente
<b>Componenti e trattamenti</b>	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	
Lubrificante silconico con certificazione di alimentarietà per contatto con alimenti		
<b>Riferimenti a norme e disegni</b>	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.	
<b>Data limite utilizzo</b>	Sei mesi dal confezionamento (condizioni di stoccaggio riportate nel manuale "il sughero - manuale tecnico per il corretto utilizzo dei tappi").	
<b>Profondità tappatura</b>	25-26 mm	