



TAPPO EASYCORK BASIC SPUMANTE

Tappi di sughero agglomerato grana fine CAS (Corpo a stampo) per vini spumante



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	280 +/- 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*	< 2,0 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
	Recupero dimensionale	> 92% (30 sec)
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 alimentari� per contatto con alimenti	
	Lavaggio: con acido peracetico diluito	
	Marcatura termica	
Riferimenti a norme e disegni	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").	
Conservazione vino	2 anni	
Profondit� tappatura	24-25 mm	