

# Microagglomerato 49 1+1

**Questo tappo è la combinazione della tecnologia di stampaggio individuale di tappi in microagglomerato di sughero con le qualità uniche del sughero allo stato naturale.**

Due dischi di sughero naturale sono accoppiati ad un corpo in microagglomerato, fornendo le caratteristiche uniche del sughero naturale a un corpo che possiede, di per sé, qualità meccaniche e fisiche di eccellenza.

Il sughero utilizzato nella fabbricazione di questi tappi proviene da una materia prima la cui qualità è garantita attraverso diverse analisi lungo tutto il

processo.

Inoltre i granuli usati per la fabbricazione dei corpi sono sottoposti al sistema MAXCLEAN per la sterilizzazione e la deodorizzazione, procedimento che conferisce risultati di analisi sensoriale eccezionali.



## Specifiche Tecniche

| Lunghezza      | Diametro         | Densità                       | 2,4,6 - TCA <sup>(1)</sup> | Altezza Dischi | OTR <sup>(2)</sup>   |
|----------------|------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------|--|
| 49 ± 0,5<br>mm | 23,5 ± 0,3<br>mm | 280 ± 40<br>Kg/m <sup>3</sup> | ≤ 1,5<br>ng/L              | 4 ± 1<br>mm    | 0,001 ± 0,0004 <sup>(3)</sup><br>cm <sup>3</sup> /giorno/tappo |

<sup>(1)</sup> Contenuto di TCA rilasciabile, analizzato secondo la norma ISO 20752.

<sup>(2)</sup> Oxygen Transfer Rate.

<sup>(3)</sup> Tappi con dischi A.

## Precauzioni durante l'Imbottigliamento

- Utilizzare bottiglie standard;
- Ispezione periodica delle ganasce della tappatrice che dovrebbero essere pulite e prive di graffi (provocherebbero pieghe sui tappi);
- Mantenere la temperatura ambientale tra 15°C e i 20°C;
- Imbottigliare sottovuoto o utilizzando CO<sub>2</sub>;
- Rispettare il livello di riempimento nominale delle bottiglie;
- Pulire i macchinari e i tubi di vino prima e dopo l'imbottigliamento;
- Non comprimere il tappo sotto 2/3 del suo diametro (causa cambiamenti nella struttura, scarso recupero o perdite);
- Il tappo deve scostarsi dalla superficie del collo della bottiglia ± 0,5 millimetri;
- Non collocare le bottiglie in posizione orizzontale subito dopo l'imbottigliamento. Le bottiglie devono essere mantenute in posizione verticale per almeno 3 minuti;
- Stoccare e trasportare il prodotto secondo le norme regolamentari.

## Raccomandazioni di Stoccaggio

- L'uso dei tappi di sughero entro sei mesi dalla data di spedizione;
- Il sughero è sensibile alla temperatura, all'umidità e agli odori, per questo motivo i tappi devono essere stoccati in luoghi:
  - puliti, freschi e privi di odori;
  - dove la temperatura è mantenuta fra i 15°C e i 25°C;
  - e la cui umidità relativa sia compresa tra il 50% e il 65% (superiore al 65% potrebbe provocare cambiamenti microbiologici irreversibili).