

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 ⁽¹⁾	Altezza Dischi	OTR ⁽²⁾
49 ± 0,5 mm	23,5 ± 0,3 mm	280 ± 40 Kg/m ³	≤ 1,5 ng/L	4 ± 1 mm	0,001 ± 0,0004 ⁽³⁾ cm ³ /giorno/tappo

⁽¹⁾ Contenuto di TCA rilasciabile, analizzato secondo la norma ISO 20752.

⁽²⁾ Oxygen Transfer Rate.

⁽³⁾ 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 CO₂;
- 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).