



## TAPPO EASYCORK SPUMANTE

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



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	280 +/- 35 Kg/m <sup>3</sup>
<b>Fisiche e Chimiche</b>	Perossidi	Assenti
	Resistenza alla bollitura	Assenza disaggregazione
<b>Sensoriali</b>	Test organolettico	Assenza di odori anomali
<b>Test Analitico GC/MS Norma iso 20752</b>	2, 4, 6 - TCA*	< 1,5 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
	Recupero dimensionale	> 92% (30 sec)
<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 alimentari� per contatto con alimenti	
	Lavaggio: con acido peracetico diluito	
	Marcatura termica	
<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>Conservazione vino</b>	3 anni	
<b>Profondit� tappatura</b>	24-25 mm	