



# TAPPO FINECORK RASO

Tappi di sughero agglomerato grana fine e microsfere CAS (Corpo a stampo)



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	< 0,2 mg/tappo
	Resistenza alla bollitura	Assenza disgregazione
<b>Sensoriali</b>	Test organolettico	Assenza di odori anomali
<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>	Forza di estrazione	30 +/- 10 (daN)
	Cessione polveri	< 0,2 mg/tappo
	Recupero dimensionale	> 95% (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 con certificazione di alimentarietà per contatto con alimenti	
	Microsfere coadiuvanti la risposta elastica con certificazione di alimentarietà per contatto con alimenti	
	Lavaggio: con soluzione di H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> per colore bianco o con acido peracetico diluito per colore naturale	
	Essiccazione: aria calda forzata per eliminazione dei residui di perossido.	
	Marcatura termica o ad inchiostro su richiesta specifica	
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>Conservazione vino</b>	5 anni	