



# TAPPO MICROCORK

Tappi di sughero agglomerato  
grana fine ESTRUSIONE



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 +/- 40 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*	Come da disciplinare
	2, 3, 4, 6 - TeCA*	Come da disciplinare
	PCA*	Come da disciplinare
	TBA*	Come da disciplinare
	(*) 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)
	Recupero dimensionale	> 92% (30 sec)
	Cessione polveri	< 0,2 mg/tappo
<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 alimentariet� 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 alimentariet� 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>	1 anno	