



TAPPO AGGLOMERATO VINO FERMO



Tappo di sughero agglomerato per
vino fermo grana tradizionale 4-8mm

CARATTERISTICHE	PARAMETRI	TOLLERANZE
Dimensionali	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 ³
Fisiche e Chimiche	Perossidi	Assenti
	Resistenza alla bollitura	Assenza disaggregazione
Sensoriali	Test organolettico	≤ 2%
Fisico Meccaniche	Cessione polveri	< 0,5 mg/tappo
Componenti e trattamenti	Trattamento a vapore genesis per la riduzione del TCA e altre sostanze volatili	
	Collanti poliuretanicici utilizzati per l'agglomerazione del corpo con certificazione di alimentarietà per contatto con alimenti	
	Lavaggio: con soluzione di H ₂ O ₂ 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	
Riferimenti a norme e disegni	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.	
Data limite utilizzo	Sei mesi dal confezionamento (condizioni di stoccaggio riportate nel manuale "il sughero - manuale tecnico per il corretto utilizzo dei tappi").	