



MICROBASIC FERMO

TAPPO TECNICO IMBOTTIGLIAMENTO A RASO

Tappo di sughero microagglomerato
Corpo A Stampo (CAS) individuale



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 +/- 30 Kg/m ³
	Granulometria sughero	0.5 - 4 mm
Fisico Meccaniche	Agglomerazione	Corpo A Stampo individuale (CAS)
	Percentuale di sughero	90%
	Resistenza alla bollitura	Assenza di disgregazione
	Forza di estrazione	Min: 20 Kg Max: 40 Kg
	Cessione polveri	< 0,2 mg/tappo
	Recupero dimensionale	> 92% (30 sec)
Sensoriali	Controllo sensoriale	Assenza di odori anomali
	Riferimenti per il campionamento Norme del "Disciplinare sulla produzione ed utilizzo del tappo di sughero ad uso enologico" ed 2011	
Test Analitico GC/MS (TCA rilasciabile)	2,4,6 - TCA	≤ 2,0 ng/L
	Riferimenti per analisi norma UNI ISO 20752	
Condizioni di utilizzo	Consigliato per vini ad alta rotazione	
Componenti e trattamenti	Trattamento a vapore Genesis® del microgranulato per l'eliminazione del TCA ed altre sostanze volatili	
	Collanti poliuretanicici utilizzati per l'agglomerazione del corpo con certificazione di alimentari� per contatto con alimenti	
	Marcatura termica o laser su richiesta specifica	
	Lubrificante silconico con certificazione di alimentari� 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; Conforme alle direttive e regolamenti europei ed internazionali sul food contact (MOCA).	
Data limite utilizzo	Sei mesi dal confezionamento in condizioni idonee	
Data emissione	01/01/2024	