

**Technical Data Sheet**

**TAPPO IN SUGHERO NATURALE PER VINI FERMI**

<b>TAPPO NATURALE MONOPEZZO</b>	<b>PROVENIENZA SUGHERO</b>	<b>MISURE DISPONIBILI</b>	<b>DATA LIMITE UTILIZZO</b>
<b>MONOS</b>	<b>SARDEGNA</b>	24/44-49-54 mm 26/44-49-54 mm	Dodici mesi dal confezionamento  Condizioni di stoccaggio riportate nel manuale tecnico per il corretto utilizzo dei tappi
<b>COMPOSIZIONE</b>			
Sughero Naturale estratto da Quercus Suber L.	Colla Poliuretana FG	Silicone FG	Umidità
99,8 %	*	+',)	4 – 6 %
<b>PARAMETRI MECCANICO - FISICI</b>			
Lunghezza (mm)	Diametro (mm)	Densità (kg/m <sup>3</sup> )	Peso (g)
± 0,3	± 0,2	170 ± 30	± 0,6
Sostanze ossidanti residue (mg/tappo)	Resistenza alla bollitura	Polveri residue	Forza di estrazione (daN)
-ASSENTI	*	< 0,3 mg/tappo	15 – 40
<b>ANALISI SENSORIALE E STRUMENTALE DEL TCA E DEGLI OFF-FLAVORS</b>			
Campione	Numero accettazione	Numero rifiuto	Rif.
9++	+	9	ISO6658-ISO8588-ISO4121
TCA (ng/L)	GEO (ng/L)	2-MIB (ng/L)	Rif.
<1,0 ± 0,5	<1,0 ± 0,5	<1,0 ± 0,5	ISO20752
<b>MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</b>			
Muffe e Lieviti	<b>BATTERI</b>	Rif.	
< 10 UFC	< 30 UFC	UNI 10895:2001	