

Technical Data Sheet

**TAPPO IN SUGHERO AGGLOMERATO
BIRONDELLATO**

<p>TAPPO IN SUGHERO AGGLOMERATO BIRONDELLATO</p> <p>1+1 0+2</p> <p>GRANULOMETRIA : 4-6 mm</p>	<p>PROVENIENZA SUGHERO</p> <p>SARDEGNA</p>	<p>MISURE DISPONIBILI</p> <p>per vini fermi 23/23,5/24-39 mm 23/23,5/24-44 mm</p> <p>per vini frizzanti 25/26/27-39 mm 25/26/27-42 /44mm</p>	<p>DATA LIMITE UTILIZZO</p> <p>Dodici mesi dal confezionamento Condizioni di stoccaggio riportate nel manuale tecnico per il corretto utilizzo dei tappi</p>
COMPOSIZIONE			
Sughero Naturale estratto da Quercus Suber L.	Colla Poliuretana FG	Silicone FG	Umidità
84,7%	15,0%	0,3%	3 – 8%
PARAMETRI MECCANICO – FISICI			
Lunghezza (mm)	Diametro (mm)	Densità (kg/m ³ ;	Peso (g)
± 0,5	± 0,4	260 ± 20	± 0,3
Sostanze ossidanti residue (mg/tappo)	Resistenza alla bollitura	Polveri residue	Forza di estrazione (daN)
< 0,2 mg/tappo	CONFORME	< 0,5 mg/tappo	15 – 45
ANALISI SENSORIALE E STRUMENTALE DEL TCA E DEGLI OFF-FLAVORS			
Campione	Numero accettazione	Numero rifiuto	Rif.
788	2	3	ISO6658-ISO8588-ISO4121
TCA (ng/L)	GEO (ng/L)	2-MIB (ng/L)	Rif.
3,0 ± 0,5	3,0 ± 0,5	3,0 ± 0,5	ISO20752
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS			
Muffe e Lieviti	BATTERI	Rif.	
< 10 UFC	< 30 UFC	UNI 10895:2001	

