



Technical Data Sheet

TAPPO IN SUGHERO AGGLOMERATO MICRO-G

TAPPO MICRO-G PER VINI FRIZZANTI 1+1 GRANULOMETRIA : 1-3 mm	PROVENIENZA SUGHERO SARDEGNA	MISURE DISPONIBILI 25/25,5/26/26,5-42 mm	DATA LIMITE UTILIZZO Dodici mesi dal confezionamento Condizioni di stoccaggio riportate nel manuale tecnico per il corretto utilizzo dei tappi
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.
100	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	