



MM SUGHERI S.R.L.S

Zona industriale Alta Gallura snc 07029 Tempio Pausania (SS)



Technical Data Sheet

### TAPPO IN SUGHERO NATURALE PER VINI FERMI

TAPPO NATURALE MONOPEZZO  <i><u>Monos Plus</u></i>	PROVENIENZA SUGHERO  SARDEGNA	MISURA 26X49 QUALITÀ Alta Qualità	DATA LIMITE UTILIZZO  Dieci 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 Poliuretanic FG	Silicone FG	Umidità
99,8 %	-	0,2%	3,5 - 4 %
PARAMETRI MECCANICO - FISICI			
Lunghezza (mm)	Diametro (mm)	Densità (kg/m <sup>3</sup> )	Peso (g)
49 ± 0,3	26 ± 0,2	170 ± 30	4,4 ± 0,8
Ovalizzazione	Capacità di tenuta ai liquidi	Angolo di rottura alla torsione	Polveri residue
≤ 0,7 mm	≥ 1,5 bar	≤ 30°	< 0,3 mg/tappo
Sostanze ossidanti residue (mg/tappo)	Ritorno elastico dopo 3 minuti	Ritorno elastico dopo 24 h	Forza di estrazione (daN)
ASSENTI	≤ 90%	≤ 95%	15 – 40
ANALISI SENSORIALE E STRUMENTALE DEL TCA E DEGLI OFF-FLAVORS			
Campione	Numero accettazione	Numero rifiuto	Rif.
100	0	1	ISO6658-ISO8588-ISO4121
TCA (ng/L)	GEO (ng/L)	2-MIB (ng/L)	
< 0,5,	< 0,5	< 0,5	



MM SUGHERI S.R.L.

Zona industriale Alta Gallura snc 07029 Tempio Pausania (SS)



PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Muffe e Lieviti	BATTERI	Rif.
< 10 UFC	< 30 UFC	UNI 10895:20

Il Tappo Monos Plus è riservato ai vini premium in quanto è ottenuto da un doppio screening, sensoriale ed elettronico, utilizzando una nuovissima tecnologia il “Vocus”, uno strumento ad alta precisione ed affidabilità per il rilevamento del TCA.

Attraverso un avanzatissimo spettrometro di massa TOF-MS (Time of Flight – Mass Spectrometer), VOCUS® permette di individuare le molecole di TCA presenti in un tappo di sughero ben al di sotto della soglia di percezione sensoriale in correlazione lineare con il metodo di determinazione del TCA rilasciabile dai tappi di sughero (norma ISO 20752)\*,\*\*.

Questo permette di creare un tappo che sarà esente sia da deviazioni sensoriali “off flavors” che dal TCA offrendo una doppia garanzia per la conservazione dei vini più pregiati

Tutti i nostri prodotti sono destinati a venire a contatto con gli alimenti e sono conformi alla legislazione comunitaria :

CE Regolamento 1935/2004 e al Regolamento (UE) n. 10/2011 e alla legislazione italiana DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche D.M 21marzo 1973.

I tappi sono stati fabbricati, immagazzinati e movimentati secondo le GMP (Buone pratiche di Fabbricazione) ai sensi del regolamento 2023/06/CE.