


## TAPÓN DE CORCHO 1+1 -- ESPECIFICACIONES

	DIMENSIONES		
	LONGITUDES	DIÁMETROS	CALIDADES
	44 mm 45 mm Otras	23.5mm Otros	1+1 Calidad A+ 1+1 Calidad A 1+1 Calidad B+ 1+1 Calidad B 1+1 Calidad C+ 1+1 Calidad C
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Tapones de corcho de tres piezas. Están constituidos por un cuerpo de corcho aglomerado muy denso, con discos de corcho natural pegados con aglutinante en un extremo o en ambos extremos. Recomendado para embotellar vinos destinados a ser consumidos en un plazo medio de 2 a 3 años debido a que son químicamente muy estables y mecánicamente muy resistentes			
Definición	Lavado	Revestimiento	Tratamiento de Superficie
	Peróxido de Hidrógeno	Con o sin revestimiento de color	Parafina, Silicona
Empaquetado	Cajas de Cartón, bolsas de PET con 1000 uds. Cada, empaquetados con extracción de aire e inyección de SO <sub>2</sub> . Si el cliente lo solicita, se puede hacer otro tipo de embalaje		
Almacenamiento	Tiempo máximo recomendable de almacenamiento es de 4 meses. Deben ser almacenados en lugares cubiertos, limpios, secos, templados y libre de olores. Con temperatura estable entre 15° a 25° C y humedad relativa entre 40% y 70%.		
Utilización	Los tapones comercializados están listos para embotellar. Se recomienda: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Las maxilas deberán tener compresión cilíndrica, siendo recomendable que aprieten ≤33% del diámetro inicial</li> <li>○ La cámara de aire con el vino a 20° C ha de ser ≥ a 10 mm</li> <li>○ Los tapones deben estar limpios de polvo</li> <li>○ Insertar los tapones de la forma más rápida posible</li> <li>○ Comprimir despacio el tapón hasta ≥ 15.5 mm máximo</li> <li>○ Asegurar que la presión interna de la botella no es &gt; 0.9 bar.</li> <li>○ Mantener en vertical las botellas en vertical tras embotellado al menos 10 minutos</li> </ul>		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
CARACTERÍSTICAS	DETERMINACIONES		NORMATIVA
Longitud	±0.5 mm		UNE 56926
Diámetro	±0.4 mm		UNE 56926
Grosor de discos	≥ 4 mm		UNE 56926
Adhesión de los discos	≥ 95 %		UNE 56926
Humedad de discos y mangos	Entre 4 y 8 %		UNE 56926
Tensión de Rotura por Torsión	5.5 daN/cm <sup>2</sup>		UNE 56926
Determinación residuos oxidantes	<0.2 mg H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> / Tapón		UNE 56929
Control Microbiológico: Bacterias aeróbicas mesófilas Hongos y Levaduras	Máx. 10 UFC/Tapón Máx. 30 UFC/Tapón		UNE 56926
Densidad aparente	Entre 235-315kg / m <sup>3</sup>		UNE 56926
Tolerancia de Polvo	<1 mg/Tapón		UNE 56926
Fuerza de extracción	20-40 daN		UNE 56926
Capilaridad	≤1.5 mm		UNE 56926
Recuperación diametral:			
Instantánea	≥87% de su diámetro		UNE 56926
5 minutos	≥91% de su diámetro		
1 hora	≥93 % de su diámetro		
TCA extraíble: 2, 4, 6 Tricloroanisol	≤3 ng/L		UNE 56930
Nota	Certificamos que todos los tapones suministrados por AR Estrategias son aptos para uso alimentario, ya que todos los productos usados en su fabricación se encuentran incluidos en la lista de sustancias y materias primas autorizadas para estar en contacto con productos alimentarios de acuerdo con la legislación vigente de la CE y de la FDA (Food and Drug Administration) de los EE.UU. de América.		

Elaborado por: Laboratorio Externo Certificado

Fecha:01/03/2016

Revisado y aprobado por : AR Estrategias

