


## TAPÓN DE CORCHO COLMATADO - ESPECIFICACIONES

	DIMENSIONES		
	LONGITUDES	DIÁMETROS	CALIDADES
	38 mm 39 mm 42 mm 44 mm 45 mm 49 mm Otros	23 mm 24 mm 25 mm 26 mm Otros	Colmatado A++ Colmatado A+ Colmatado A Colmatado B+ Colmatado B Colmatado C+ Colmatado C

**DESCRIPCIÓN:** Tapones de corcho natural cilíndrico, tapados sus poros con polvo de corcho y cola de base acuosa. De una sola pieza. Rectificados dimensionalmente, pulidos, clasificados, lavados, igualados, tratados, marcados y envasados para vinos tranquilos. Provenientes de planchas de corcho 100% natural de España y Portugal.

Definición	Lavado	Revestimiento	Marcado	Tratamiento de Superficie
	Peróxido de Hidrógeno	Con o sin revestimiento de color	A Tinta, fuego o láser	Parafina, Silicona

<b>Empaquetado</b>	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 pueden hacer otro tipo de embalaje
<b>Almacenamiento</b>	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%.
<b>Utilización</b>	<p>Los tapones comercializados están listos para embotellar. Se recomienda:</p> <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 56924
Diámetro	±0.4 mm	UNE 56924
Ovalización	≤0.5 mm	UNE 56924
Humedad	Entre 4 y 8 %	UNE 56924
Determinación residuos oxidantes	<0.2 mg H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> / Tapón	UNE 56924
Control Microbiológico: Bacterias aeróbicas mesófilas Hongos y Levaduras	Máx. 10 UFC/Tapón Máx. 30 UFC/Tapón	UNE 56924
Densidad aparente	Entre 140-250 kg / m <sup>3</sup>	UNE 56924
Tolerancia de Polvo	<2 mg/Tapón	UNE 56924
Fuerza de extracción	20-40 daN	UNE 56924
Capilaridad	≤2.5 mm	UNE 56924
Recuperación diametral:		
Instantánea	≥88 % de su diámetro	UNE 56924
5 minutos	≥93 % de su diámetro	
1 hora	≥95 % de su diámetro	
TCA extraíble: 2, 4, 6 Tricloroanisol	≤2 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: Laboratorios externos certificados

Fecha: 01/03/2016

Revisado y aprobado por : AR Estrategias