


TAPÓN MICRO AGLOMERADO - ESPECIFICACIONES

		DIMENSIONES		
		LONGITUDES	DIÁMETROS	GRANULOMETRÍA
		38 mm	22 mm	0.5/1.0 mm
		39 mm	23 mm	Otras granulometrías disponibles:
		40 mm	24 mm	0.5/1.4 mm
		44 mm	Otros	0.5/1.6 mm
		Otros		1.0 /2.0 mm 1.4 /2.0 mm
DESCRIPCIÓN: Tapón de corcho fabricado por un sistema de moldeado individual a partir de microgranulado de 0.5/1 de diámetro, previamente tratado mediante un proceso de vaporextracción. Estos tapones son hechos completamente de granulado de pequeñas dimensiones alcanzando un alto nivel comportamiento físico, químico y enológico. Se puede usar para cualquier vino de mesa o de rápida rotación.				
Definición	Lavado	Revestimiento	Marcado	Tratamiento de Superficie
	Peróxido de Hidrógeno	Con o sin revestimiento de color	A Tinta, fuego o láser	Parafina, Silicona
Empaquetado	Cajas de Cartón, bolsas de PET con 1000 uds. Cada, empaquetados con extracción de aire e inyección de SO ₂ . Si el cliente lo solicita, se pueden 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"> ○ Las maxilas deberán tener compresión cilíndrica, siendo recomendable que aprieten ≤33% del diámetro inicial ○ La cámara de aire con el vino a 20° C ha de ser ≥ a 10 mm ○ Los tapones deben estar limpios de polvo ○ Insertar los tapones de la forma más rápida posible ○ Comprimir despacio el tapón hasta ≥ 15.5 mm máximo ○ Mantener en vertical las botellas en vertical tras embotellado al menos 3 minutos 			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
CARACTERÍSTICAS		DETERMINACIONES		NORMATIVA
Longitud		±0.5 mm		ISO 9727-1/NP 2803-1
Diámetro		±0.3 mm		ISO 9727-1/NP 2803-1
Ovalización		≤0.3 mm		ISO 9727-1/NP 2803-1
Humedad		(6 ± 2)% HR		ISO 9727-3/NP 2803-2
Resistencia al agua hirviendo		Sin desintegración		ISO2803-7
Estanqueidad		< 1.5 bars		ISO 9727-6/NP 2803-5
Ángulo de Torsión		≥ 30 °		NP 2803-6 (Method B)
Control Microbiológico: Bacterias aeróbicas mesófilas Hongos y Levaduras		Máx. 10 UFC/Tapón Máx. 30 UFC/Tapón		ISO 10718/NP 3725
Densidad aparente		285 kg / m ³ ± 30 kg/m ³		ISO 9727-2/NP 2803-1
Tolerancia de Polvo		<2 mg/Tapón		ISO9724-7
Fuerza de extracción		25 ± 10 daN		ISO 9727-5/NP 2803-4
Oxidantes residuales		Negativo		ISO 21128/NP 4502
Recuperación diametral:				
		Instantánea		≥93 % de su diámetro
		5 minutos		≥95 % de su diámetro
		1 hora		≥97 % de su diámetro
TCA extraíble: 2, 4, 6 Tricloroanisol		≤2 ng/L		ISO 20752
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

