

# Tappo tecnico birondellato 0+2

Per la chiusura di vini spumanti



Costituito da un corpo in sughero agglomerato ad elevata purezza e da due dischi di sughero naturale ad alta densità, il tappo tecnico birondellato è la chiusura ideale per la tappatura dei vini spumanti. Prodotto seguendo rigidi standard qualitativi, tutte le sue componenti - granuli e dischi di sughero - vengono sottoposte a successivi trattamenti di purificazione con vapore, etanolo e ozono. Il risultato è un prodotto dalle eccellenti proprietà elastiche e ad elevatissima purezza sensoriale. Per la chiusura dei migliori vini spumanti e champagnes.

## Specifiche Tecniche

Diametro (mm)	Lunghezza (mm)	Umidità Rel. (%)	Densità (%)
30.5 ± 0.3	48 ± 0.6	3 - 8	230 -310
Polveri (mg)	Ossidanti (mg/tappo)	Capillarità (mm)	Forza di estrazione (daN)
< 0.5	< 0.2	≤ 2.5	15-25
Recupero Elastico (%)	Torsione (daN/cm <sup>2</sup> )	Pressione interna (bar) a 20°C	
90 a 0 sec - 95 a 5 min - 97 a 60 min	≥ 5.5 (fermi) - 7.5 (spumanti)	≤ 2.5 (frizzanti)	- 5.0 (spumanti)
2,4,6-TCA (ng/L)	Analisi Sensoriale	Analisi microbiologica (UFC/tappo)	
<b>Leader</b> < 1.5 - <b>Micro</b> < 1.0 <b>Premium</b> < 0.3	≤ 1%	Muffe < 10	Lieviti e Batteri < 30

## Finitura e confezionamento

I tappi possono essere timbrati per induzione termica o con laser. Il trattamento di superficie impiegato consiste in una miscela di paraffina e silicone di grado alimentare. I tappi vengono confezionati in sacchetti di polietilene o alluminio con opzione di aggiunta di SO<sub>2</sub> (max 2g/conf.). I sacchetti vengono chiusi sottovuoto e sigillati termicamente. Tutti i prodotti utilizzati sono conformi al reg. CE 1935/2004 e FDA.

## Consigli per l'utilizzo

Si consiglia di conservare i tappi in un luogo ventilato a temperatura e umidità controllate (T = 15-20°C; Ur = 50-70%). Lo spazio di testa a 20°C deve essere uguale o superiore a 10 mm. I tappi devono essere spolverati prima dell'inserimento in bottiglia. Il tappo deve essere compresso gradualmente, con un diametro non inferiore a 15.5 mm. L'inserimento deve essere effettuato il più rapidamente possibile. Si consiglia di verificare che il livello di inserimento del gambo del tappo nel collo della bottiglia, dopo la gabbiettatura, risulti intorno a 23-24 mm.