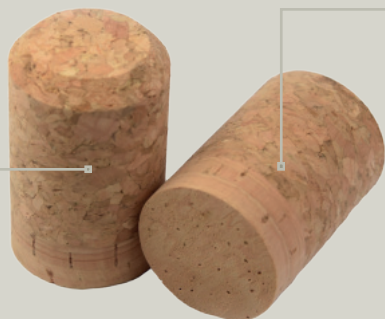


# TAPPO TECNICO BIRONDELLATO 0+2

Per la chiusura dei 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 <sup>mm</sup>            | Lunghezza <sup>mm</sup>                | Umidità rel. (%)                              | Densità <sup>kg/m<sup>3</sup></sup> |
| 30.5 ± 0.3                        | 48 ± 0.5                               | 3 - 8   | 230 - 310                           |
| Polveri <sup>mg</sup>             | Ossidanti <sup>mg/tappo</sup>          | Diametro <sup>mm</sup>                        | Forza di estrazione <sup>daN</sup>  |
| < 0.5                             | < 0.2                                  | ≤ 2.5   | 15 - 25                             |
| Recupero Elastico %               | Torsione <sup>daN/cm<sup>2</sup></sup> | Pressione Interna <sup>Bar a 20°C</sup>       |                                     |
| 90 a 0 sec 95 a 5 min 97 a 60 min | ≥ 7.5                                  | ≤ 5.0   |                                     |
| TCA <sup>(ng/L) ISO 20752</sup>   | Analisi sensoriale                     | Analisi microbiologica <sup>(UFC/tappo)</sup> |                                     |
| ≤ 1.5                             | ≤ 1%                                   | Muffe < 10 Lieviti e Batteri < 30             |                                     |

## 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 10mm. I tappi devono essere spolverati prima dell'inserimento in bottiglia. Il tappo deve essere compresso gradualmente, con un diametro non inferiore a 15.5mm. L'inserimento deve essere effettuato il più rapidamente possibile. Si consiglia di verificare che l'inserimento del gambo del tappo nel collo della bottiglia, dopo la gabbiettatura, risulti intorno a 24-26mm.

## 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.