



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		ESPECIFICACIONES
2,4,6-TCA cedible		≤ LDC (0,3 ng/L)
2,3,4,6-TeCA cedible		≤ LDC (1 ng/L)
PCA cedible		≤ LDC (1 ng/L)
2,4,6-TBA cedible		≤ LDC (2 ng/L)



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS & MECÁNICAS				ESPECIFICACIONES	
Longitud	44	47	49	54	± 0,4 mm – NCA 1,5
Diámetro	23,5 / 24,2				± 0,3 mm – NCA 1,5
Bisel					± 0,5 mm – NCA 2,5
Sin bisel : La taponadora debe estar imperativamente equipada con un grupo porta centrador con palanca.					0
Humedad					4 % ± 2 %
Cantidad de polvo					≤ 0,3 mg/tapón
Fuerza de extracción	44 / 47 mm				20 hasta 40 daN
	49 / 54 mm				25 hasta 45 daN
Recuperación dimensional					≥ 97 % en 30s – NCA 2,5
Recuperación elástica					≥ 3,2 N/cm ² – NCA 2,5
Impermeabilidad a líquidos					> 1,5 bar
Capilaridad					≤ 1mm



VISUAL		ESPECIFICACIONES
Marcado		Láser • con tradición
Granulometría del corcho		0,35 hasta 1,48mm



PERMEABILIDAD		
Faible (code : P 0,07)	OIR = 0,8 mg	OTR = 0,3 mg/año
Moyenne (code : P 0,35)	OIR = 1,6 mg	OTR = 0,6 mg/año

Resultados de permeabilidad sacados de valores medios



CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		ESPECIFICACIONES
Residuos de peróxido (ISO 21128)		≤ 0,1 mg/tapón



MICROBIOLOGÍA (ISO 10718)		ESPECIFICACIONES
Levaduras y mohos		< 10 UFC/tapón
Bacterias aerobias		< 10 UFC/tapón



GARANTÍA FUNCIONAL		ESPECIFICACIONES
Antes del taponado		FCP de 6 meses
Después del taponado		360 meses para vinos conservados en bodega (temperatura < 15°C)



PRUEBAS DE CALIDAD

Documentos disponibles bajo solicitud



NORMAS DE ENVASADO Y PALETIZACIÓN CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Documentos disponibles bajo solicitud

Todos nuestros tapones cumplen con las normativas referentes a la aptitud para el contacto alimentario (especialmente Europa y EEUU).

Los certificados están disponibles bajo solicitud.