



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

## ESPECIFICACIONES

2,4,6-TCA cedible	≤ LQ (0,3 ng/L)
2,3,4,6-TeCA cedible	≤ LQ (1 ng/L)
PCA cedible	≤ LQ (1 ng/L)
2,4,6-TBA cedible	≤ LQ (2 ng/L)



## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS & MECÁNICAS

## ESPECIFICACIONES

Longitud	44	47	49	54*	± 0,5 mm – NCA 1,5
Diámetro	24,2				± 0,3 mm – NCA 1,5
Bisel Sin bisel**					± 0,5 mm – NCA 2,5

\* embotelladora equipada con mordazas de una altura mínima de 60 mm  
 \*\* con validación del Customer Service y únicamente para tapones de longitud 47 mm o más

Humedad					4 % ± 2 %
Cantidad de polvo					≤ 0,3 mg/tapón
Fuerza de extracción	44 / 47 / 49 mm				20 hasta 40 daN
	54 mm				25 hasta 45 daN
Recuperación dimensional					≥ 97 % en 30s – NCA 2,5
Recuperación elástica					> 2,8 N/cm <sup>2</sup> – NCA 2,5
Impermeabilidad a líquidos					≤ 1,5 bar a 21°C
Capilaridad					≤ 1 mm



## VISUAL

## ESPECIFICACIONES

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



## PERMEABILIDAD

Baja (código : P 0,15)	OIR = 1,1 mg	OTR = 0,3 mg/año
------------------------	--------------	------------------

Resultados de permeabilidad sacados de valores medios



## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (ISO 21128)

## ESPECIFICACIONES

Residuos de peróxido (solo para tapones lavados)	≤ 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	6 meses
Después del taponado	120 meses (vinos conservados a 20°C)
	240 meses (vinos conservados a 15°C)



### PRUEBAS DE CALIDAD

Documentos disponibles bajo solicitud



### NORMAS DE ENVASADO Y PALETIZACIÓN CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Documentos disponibles bajo solicitud