



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		EESPECIFICACIONES
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				EESPECIFICACIONES	
Longitud	44	47	49	54*	± 0,5 mm – NCA 1,5
Diámetro	24,2				± 0,3 mm – NCA 1,5
Bisel					± 0,5 mm – NCA 2,5
Sin Bisel**					
* embotelladora equipada con mordazas de una altura mínima de 60 mm					
** con validación del Customer Service y únicamente para tapones de longitud 47mm o más					
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
Recuperación elástica					≥ 3,2 N/cm ² – NCA 2,5
Impermeabilidad a líquidos					≤ 1,5 bar a 21°C
Capilaridad					≤ 1 mm



VISUAL		EESPECIFICACIONES
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)		EESPECIFICACIONES
Residuos de peróxido (solo para tapones lavados)	≤ 0,1 mg/tapón	



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



GARANTÍA FUNCIONAL		EESPECIFICACIONES
Antes del taponado	6 meses	
Después del taponado	30 años (vinos conservados a 15°C) 50 años (vinos conservados a 12°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.

Diam Bouchage SAS • Espace Tech Ulrich • 66400 Céret
Tél : +33 (0)4 68 87 20 20 • contact@diam-cork.com • www.diam-cork.com

