

PREMIUM

TAPPO MONOPEZZO  
PREMIUM SNIFFING



AMORIM  
Amorim Cork Italia S.p.A

# TAPPO MONOPEZZO PREMIUM SNIFFING



## SPECIFICHE TECNICHE



DIMENSIONI	CLASSE VISIVA	COLORE	BOTTIGLIA CONSIGLIATA
38 x 24	A, B	Nature	Bordolese
45 x 24 / 25 / 26	A, B	Nature	Bordolese, Borgognotta, Renana
49 x 24 / 25 / 26	A, B	Nature	Bordolese, Borgognotta
54 x 24 / 26	A, B	Nature	Bordolese, Borgognotta

Formati speciali

## PLUS DI PRODOTTO

- Analisi sensoriale individuale per la totale eliminazione di TCA e off-flavours
- Rintracciabilità totale del processo produttivo
- Sealing Verification System (SVE) per l'eliminazione dei tappi con fori passanti
- Lubrificazione adatta per stoccaggio orizzontale
- Pensato per tutti i vini importanti con una shelf-life di 24/36 mesi

PROVE	PARAMETRI	TOLLERANZE	TIMBRATURA		
Fisico-meccaniche	Lunghezza	l ± 1,0 mm	Corpo	Testa	Orientamento
	Diametro	d ± 0,5 mm	Fuoco	Fuoco	FR / IT
	Ovalizzazione	≤ 0,7 mm	Laser	Laser	FR
	Umidità	4% - 8%	Tipografico		FR / IT
	Forza di estrazione media	20 - 40 daN			

Fisico-chimiche	Tenore in perossidi	≤ 0,1 mg/tappo	NOTE
	Tenore in polvere	≤ 1,5 mg/tappo	
	TCA (2,4,6-tricloroanisolo) <sup>1</sup>	≤ 1,5 ng/l	

<sup>1</sup> analisi effettuata in conformità alla norma ISO20752 - Tappi in sughero - Determinazione del 2,4,6-tricloroanisolo (TCA) rilasciabile

<sup>2</sup> OTR (Velocità di Trasmissione dell'Ossigeno) determinato secondo il metodo descritto in Lopes, P.; Saucier, C.; Glories, Y. J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 6967-6973

OTR <sup>2</sup>	12 mesi	2,5 mg/tappo	IMBALLAGGIO
	24 mesi	2,6 mg/tappo	
	36 mesi	2,7 mg/tappo	
	48 mesi	2,7 mg/tappo	
	60 mesi	2,8 mg/tappo	

Sacchi in polietilene sigillati, idonei all'uso alimentare, in scatole di cartone.

R. 1 / 2019

info line Ufficio Qualità: 0438 394971 int.3

## FLUSSO DI PRODUZIONE

