

# SUGHERO MONOPEZZO

## NATURAL ONE-PIECE CORK

### NATURALE



Tappo costituito esclusivamente da sughero naturale proveniente da plance di sughero con spessore elevato perforate in un unico pezzo che conserva inalterate le caratteristiche chimico-fisiche della materia prima. Adatto alla chiusura di vini fermi da breve a lunghissimo affinamento a seconda della categoria di tappo scelta.

*Single-piece cork obtained exclusively from the drilling of natural cork boards with a high thickness in order to keep the chemical-physical characteristics of the raw material unchanged. Suitable for the sealing of still wines from short to very long aging depending on the chosen cork category.*

<b>CATEGORIE DISPONIBILI</b> <i>Available Sizes</i>	EXTRA
	SUPER
	1°

<b>MISURE DISPONIBILI</b> <i>Available Sizes</i>	26 x 49	26 x 44
	24 x 49	24 x 44
	25 x 44	28 x 44

### DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

#### DECLARATION OF CONFORMITY

I processi produttivi ed i materiali utilizzati per la lavorazione soddisfano le seguenti regolamentazioni e successivi aggiornamenti e modifiche:

- Regolamento CE 1935/2004
- Regolamento CE 2023/2006
- Regolamento EU n. 10/2011
- Decreto Ministeriale del 21/03/1973
- Risoluzione ResAP(2004)2 del Consiglio d'Europa
- Risoluzione ResAP(2004)5 del Consiglio d'Europa
- DPR 777/82

*The manufacturing processes and the materials used meet the following following national and EU regulations and subsequent updates and changes.*

- EC Regulation 1935/2004
- EC Regulation 2023/2006
- Regulation (EU) n. 10/2011
- Ministerial Decree 21/03/1973
- Resolution ResAP (2004) 2 of the Council of Europe
- Resolution ResAP (2004) 5

### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

#### STORAGE RECOMENDATION

Conservare i tappi all'interno della confezione originale fino al loro utilizzo e non oltre 6 mesi dopo la settimana di produzione.

Conservare in ambienti puliti, ben ventilati, possibilmente con valori di umidità e temperatura compresi tra il 40 e il 70% e rispettivamente tra 15 e 20°C, esenti da sostanze chimiche quali pesticidi, fungicidi, prodotti a base di cloro e legno trattato. Evitare il contatto diretto con il suolo. Non esporre alla luce solare diretta e/o indiretta

*Keep the corks inside the original packaging until their use and not later than 6 months after the week of their manufacture. Store in clean environments, well ventilated, possibly with a humidity and temperature value between 40 and 70%, and 15 and 20°C respectively, free from chemicals such as pesticides, fungicides, chlorine-based products and treated wood. Avoid direct contact with the ground. Do not expose to direct and / or indirect sunlight.*

Dimensionali <i>Dimensional</i>	Criteri di Accettabilità <i>Acceptance Criteria</i>	Metodo <i>Method</i>
Altezza / <i>Lenght</i>	Nominal Val. $\pm$ 0,5 mm	Metodo Interno <i>Internal Method</i>
Diametro / <i>Diameter</i>	Nominal Val. $\pm$ 0,4 mm	
Ovalizzazione / <i>Ovalization</i>	$\leq$ 0,5 mm	
<b>Fisiche</b> <i>Physical</i>		
Umidità / <i>Moisture</i>	3% - 8%	Metodo Interno <i>Internal Method</i>
Densità / <i>Density</i>	130-225 kg/m <sup>3</sup>	
<b>Meccaniche</b> <i>Mechanical</i>		
Forze di Estrazione / <i>Extraction Force</i>	15-40 daN	ISO 9727-5: 2007 "Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 4)
<b>Chimiche</b> <i>Chemical</i>		
Migrazione globale / <i>Overall migration</i>	< 15 mg/pcs	ISO 10106 Reg CE 10/2011 e DM 21/1973 ISO 20752
Residui Ossidanti / <i>Peroxide Content</i>	< 0,2 ng/L	"Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 8)
OTR ( <i>Oxygen Transmission Rate</i> )	$\leq$ 0,02 cm <sup>3</sup> /day	Metodo della luminescenza (ASTM F 1307; UNI 11127:2018; UNI 1131:2009 Lab. Vinventions-France
<b>Microbiologiche</b> <i>Microbiological</i>		
Colonie batteri/tappo <i>Bacterial colonies/stopper</i>	< 30 UFC/pcs	UNI 10895
Lieviti e muffe/tappo <i>Yeast and mould/stopper</i>	< 10 UFC/pcs	



**SUGHERO**

Raccolta differenziata dedicata  
o raccolta differenziata per rifiuti organici

**SUGHERIFICIO S.P.E.I. s.r.l.**

Via Piemonte, 16 - 53036 POGGIBONSI (SI) - tel. +39 0577 934202 Fax +39 0577 988295 Email: info@sugherificiospei.com



*Partner delle migliori aziende vinicole*

