

## TAPPO TECNOLOGICO SPUMANTE

## SPARKLING WINE TECHNOLOGICAL CORK



Tappo tecnico realizzato mediante stampo individuale di granina fine (Ø 0,5/1,0 mm) di sughero naturale.

Le moderne tecnologie impiegate per la realizzazione di questo prodotto, garantiscono la massima affidabilità sia dal punto di vista organolettico che meccanico.

Technical cork manufactured through an individual mould process of fine grain ( Ø 0,5/1,0 mm) of natural cork.

The modern technologies applied in the production process guarantee the maximum organoleptic and mechanical reliability.

<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMIT</b>	À
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 maufacturing processes and the materials used meet the following following national and EU regulations and subse-quent 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 manufacure. 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.



Raccolta differeziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici

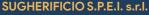




MISURE DISPONIBILI Available Sizes	30,5×48
SMUSSI APPLICABILI Applicable Chamfers	5 + 5
	6 + 1

D:	C ::	м		
Dimensionali Dimensional	Criteri di Accettabilità Acceptance Criteria	Metodo Method		
Altezza / Lenght	Nominal Val. ± 0,5 mm			
Diametro / Diameter	Nominal Val. ± 0,3 mm	Metodo Interno Internal Method		
Ovalizzazione / Ovalization	≤ 0,3 mm			
Fisiche Physical				
Umidità / Moisture	4% - 8%	Metodo Interno		
Densità / Density	235-315 kg/m³	Internal Method		
Meccaniche Mechanical				
Forze di Estrazione / Extraction Force	15-40 daN (nlt 10 daN accepted)	Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico. (Meth. 4)		
Forze di Torsione / Torsion Force	1.5 – 3 Nm (15-30 daN/cm)	"Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughe-ro ad uso enologico" Meth. 4 "Il tappo di sughero per vino spumante, guida all'utilizzo"		
Tenuta ai gas / Sealing	No loss on 7bar			
Chimiche Chemical				
Migrazione globale / Overall migration	< 15 mg/pcs	ISO 10106 Reg CE 10/2011 e DM 21/1973 ISO 20752  "Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 8)		
2,4,6 - TCA	< 0,5 ng/L*			
2,3,4,6 - TeCA	< LD ng/L			
PCA	< LD ng/L			
TBA	< LD ng/L			
Residui Ossidanti / Peroxide Content	< 0,2 ng/L			
OTR (Oxygen Transmission Rate)	0,0119 cm³/day			
Organolettiche Sensory				
Analisi Organolettica / Sensory analysis	≤ 2%/100pcs	"Nuovo Disciplinare del Tappo in Sughero 2011" Metodica 1		
Microbiologiche Microbiological				
Colonie batteri/tappo Bacterial colonies/stopper	< 30 UFC/pcs	UNI 10895		
Lieviti e muffe/tappo Yeast and mould/stopper	< 10 UFC/pcs			

<sup>\*</sup>tolleranza accettata:  $\pm$  0,5 ng/L / Accepted Tolerances:  $\pm$ 0,5 ng/L



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



