

# TAPPO TECNOLOGICO SPUMANTE

## SPARKLING WINE TECHNOLOGICAL CORK



**V1**

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.*

### 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.*

|   |         |
|---|---------|
| <b>MISURE DISPONIBILI</b><br><i>Available Sizes</i>     | 30,5×48 |
| <b>SMUSSI APPLICABILI</b><br><i>Applicable Chamfers</i> | 5 + 5   |
|   | 6 + 1   |

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

\*tolleranza accettata: ± 0,5 ng/L / Accepted Tolerances: ±0,5 ng/L



**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

