

# TAPPO TECNOLOGICO SPUMANTE

## SPARKLING WINE TECHNOLOGICAL CORK



V2

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



**SUGHERO**

Raccolta differenziata dedicata  
o raccolta differenziata per rifiuti organici

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

<b>Dimensionali</b> <i>Dimensional</i>	<b>Criteri di Accettabilità</b> <i>Acceptance Criteria</i>	<b>Metodo</b> <i>Method</i>
Altezza / <i>Lenght</i>	Nominal Val. ± 0,5 mm	Metodo Interno <i>Internal Method</i>
Diametro / <i>Diameter</i>	Nominal Val. ± 0,3 mm	
Ovalizzazione / <i>Ovalization</i>	≤ 0,3 mm	
<b>Fisiche</b> <i>Physical</i>		
Umidità / <i>Moisture</i>	4% - 8%	Metodo Interno <i>Internal Method</i>
Densità / <i>Density</i>	235-315 kg/m <sup>3</sup>	
<b>Meccaniche</b> <i>Mechanical</i>		
Forze di Estrazione / <i>Extraction Force</i>	15-40 daN <i>(nlt 10 daN accepted)</i>	Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico. <i>(Meth. 4)</i>
Forze di Torsione / <i>Torsion Force</i>	1,5 - 3 Nm <i>(15-30 daN/cm)</i>	"Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" Meth. 4 "Il tappo di sughero per vino spumante, guida all'utilizzo"
Tenuta ai gas / <i>Sealing</i>	No loss on 7bar	
<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 "Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 8)
2,4,6 - TCA	< 0,8 ng/L*	
2,3,4,6 - TeCA	< LD ng/L	
PCA	< LD ng/L	
TBA	< LD ng/L	
Residui Ossidanti / <i>Peroxide Content</i>	< 0,2 ng/L	
<b>Organolettiche</b> <i>Sensory</i>		
Analisi Organolettica / <i>Sensory analysis</i>	≤ 2%/100pcs	"Nuovo Disciplinare del Tappo in Sughero 2011" Metodica 1
<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	

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

**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

