

SUGHERO NATURALE

NATURAL ONE-PIECE CORK

SENSORY CLEAN



Tappo costituito esclusivamente da sughero naturale proveniente da plance di sughero con spessore elevato perforate in un unico pezzo. Ogni tappo viene analizzato singolarmente per ottenere un sigillo garantito ZERO deviazioni sensoriali: ogni lotto presenta un valore garantito e certificato di TCA $\leq 0,5$ ng L. Adatto a vini fermi da breve a lunghissimo invecchiamento.

Corks made exclusively of natural cork coming from thick cork planks perforated in a single piece. Each cork is analyzed individually to obtain a guaranteed seal ZERO sensory deviations: each lot has a guaranteed and certified value of TCA <0.5 ng L. Suitable for the sealing of still wines from short to very long aging depending on the chosen cork category.

MISURE DISPONIBILI Available Sizes	26 x 54
	26 x 49
	26 x 44
	24 x 49
	24 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 Dimensional	Criteri di Accettabilità Acceptance Criteria	Metodo Method
Altezza / Length	Nominal Val. $\pm 0,5$ mm	Metodo Interno Internal Method
Diametro / Diameter	Nominal Val. $\pm 0,4$ mm	
Ovalizzazione / Ovalization	$\leq 0,5$ mm	
Fisiche Physical		
Umidità / Moisture	3% - 8%	Metodo Interno Internal Method
Densità / Density	130-225 kg/m ³	
Meccaniche Mechanical		
Forze di Estrazione / Extraction Force	15-40 daN	ISO 9727-5: 2007 "Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 4)
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	$\leq 0,5$ 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	
Organolettiche Sensory		
Analisi Organolettica Sensory analysis	$\leq 2\%/100$ pcs	"Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 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	



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

