

Tapones concebidos para embotellar vinos destinados a ser consumidos en un plazo medio de 2-3 años.

*Tapón de corcho aglomerado, con una arandela o disco de corcho natural en la parte superior e inferior.*

## Tapón 1+1

[ Ficha técnica de producto ]

Dimensiones disponibles:

44 x 23.5 mm

40 x 23.5 mm

¿Para qué tipo de vinos recomendamos este producto?



Especificaciones

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
DIMENSIONALES	Diámetro	23.50 ± 0.40 mm
	Longitud	44.00 / 40.00 ± 0.50 mm
	Grosor de los discos	≥ 4 mm
FÍSICOS	Densidad	235 - 315 Kg /m3
	Humedad	4 - 8 %
	Fuerza Extracción	20.0 - 40.0 daN
	Capilaridad	1/3 altura tapón
	Contenido en polvo	< 0.001 g / tapón
MICROBIOLÓGICO	Bacterias Aerobias	< 30 UFC / Tapón
	Levaduras y Hongos	< 10 UFC / Tapón
ENSAYO CON AGUA BAJO PRESIÓN	Adhesión de cada disco	> 95 %
	Tensión de rotura	> 5,5 daN/cm2
	Desaglomeración	No debe existir desaglomeración
RECUPERACIÓN	Recuperación instantánea	≥ 87% de su diámetro
	Recuperación 5 minutos	≥ 91% de su diámetro
	Recuperación diametral 1 hora	≥ 93% de su diámetro

Normas de Referencia: UNE 56926 / UNE 56927 / UNE 56930 / UNE 56928 / UNE 56929

### PARA EL ALMACENADO RECOMENDAMOS ...

- ☞ Mantener las condiciones ambientales del almacén a temperaturas inferiores a 30°C y con humedades relativas entre 40 y 85%.
- ☞ No abrir los envases hasta la utilización de los tapones.
- ☞ El tiempo máximo de almacenaje en estas condiciones es de 12 meses.

### PARA EL EMBOTELLADO RECOMENDAMOS ...

- ☞ Mantener las instalaciones limpias y utilizar productos de limpieza exentos de cloro.
- ☞ Verificar que el cuello de la botella cumple con la norma UNE-EN 12726.
- ☞ Respetar los niveles de llenado nominales para permitir la dilatación del vino sin sobrepasar 0,2 bar de presión interna. A 20°C la cámara no puede ser inferior a 10 mm.
- ☞ Evitar humedad en las paredes internas del gollote durante el embotellado.
- ☞ Utilizar la cadencia de embotellado recomendada por el fabricante.
- ☞ La reducción del diámetro no debe ser superior al 33% del diámetro inicial.
- ☞ Verificar que no se producen pliegues y que el tapón queda a ras de la embocadura.
- ☞ Si se va a tumbar la botella, esperar un tiempo mínimo de 5 minutos después del embotellado.