

Ideal para crianzas y reservas. Solo el tapón de corcho natural consigue proporcionar el equilibrio perfecto y prolongado en el tiempo para conseguir un envejecimiento noble del vino.

Fabricados por la perforación a partir de una pieza única de corcho.

Tapón NATURAL

[Ficha técnica de producto]

Dimensiones disponibles:

49 x 24 mm

44 x 24 mm

39 x 24 mm

¿Para qué tipo de vinos recomendamos este producto?



Especificaciones

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
DIMENSIONALES	Diámetro	24.00 ± 0.40 mm
	Longitud	49.00 / 44.00 / 39.00 ± 0.50 mm
	Ovalización	≤ 0.5 mm
FÍSICOS	Densidad	125- 230 Kg /m3
	Humedad	5 - 9 %
	Fuerza Extracción	20.0 - 40.0 daN
	Capilaridad	< 2.50 mm
MICROBIOLÓGICO	Bacterias Aerobias	< 30 UFC / Tapón
	Levaduras y Hongos filamentosos	< 10 UFC / Tapón
VISUAL	Clase Superior (S)	(Si S > 10% (calidad alta)
	Clase Central (C)	-5 < S-I < 10
	Clase Inferior (I)	Si I < 10 % (Calidad baja)
	Venas	6-11 Venas
RECUPERACIÓN	Recuperación instantánea	≥ 88 %de su diámetro
	Recuperación 5 minutos	≥ 93% de su diámetro
	Recuperación diametral 1 hora	≥ 95% de su diámetro

Normas de Referencia: UNE 56921 / UNE 56927 / UNE56928 / UNE56929 / UNE 56930

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.