

Es ideal para vinos de consumo rápido. Alto nivel de elasticidad, lo que confiere poder de recuperación y adaptación a la botella.

Integramente fabricados a partir de granulados de corcho con los materiales no utilizables de la producción de tapones naturales, con aglutinantes aptos para su uso en contacto con alimentos.

Tapón AGLOMERADO

[Ficha técnica de producto]

Dimensiones disponibles:

44 x 23 mm

38 x 23 mm

¿Para qué tipo de vinos recomendamos este producto?



Especificaciones

ENSAYOS	CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION
DIMENSIONALES	Diámetro	23.00 ± 0.3 mm
	Longitud	44.00 / 38.00 ± 0.50 mm
FÍSICOS	Densidad	260-320 Kg /m3
	Humedad	4.5 - 7.5 %
	Fuerza Extracción	15.0 - 40.0 daN
	Capilaridad	< 2.50 mm
MICROBIOLÓGICO	Bacterias Aerobias	< 30 UFC / Tapón
	Levaduras y Hongos	< 10 UFC / Tapón
ENSAYO CON AGUA BAJO PRESIÓN	Deformación longitudinal	< 10.00 %
	Deformación diametral	< 3.00 %
	Absorción de agua	< 12.000 %
	Desaglomeración	No debe existir desaglomeración
RECUPERACIÓN	Recuperación instantánea	≥ 86% de su diámetro
	Recuperación 5 minutos	≥ 90% de su diámetro
	Recuperación diametral 1 hora	≥ 92% de su diámetro

Normas de Referencia: UNE 56922 / 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.