

J·VIGAS

1887

SPECIFICHE TECNICHE TAPPI NATURALI

Ref.: ETTN

Ed: 14

DATA: 15/01/21

DEFINIZIONE: Un pezzo di sughero naturale al 100% COMPOSIZIONE: Sughero

USO PREVISTO: Lo scopo di questo documento è stabilire le specifiche dei tappi di sughero naturale utilizzati per tappare le bottiglie di vino fermo

SPECIFICHE FISICHE (UNE 56921:2020)

| | Valori | | Valori |
|-------------------------|--------|--|---------|
| Diametro (mm) | ± 0,4 | Densità apparente (Kg/m ³) | 125-230 |
| Ovalizzazione (mm) | < 0,5 | Umidità (%) | 4 – 8 |
| Lunghezza (mm) | ± 0,5 | Contenuto di polvere (g/tappo) | < 0,001 |
| Recupero istantaneo (%) | ≥ 88 | Forza di estrazione (daN) | 20 – 40 |
| Recupero 1 ora (%) | ≥ 95 | Capillarità ¹ (mm) | 2,5 |

¹ Altezza massima raggiunta dal livello del reattivo sulla superficie laterale esterna

ALOANISOLI RIMOVIBILI (UNE 56930:2017)

| | Valori | | Valori |
|------------|------------------|-----------|------------------|
| TCA (ng/L) | <LQ ² | PCA(ng/L) | <LQ ² |
| TeCA(ng/L) | <LQ ² | TBA(ng/L) | <LQ ² |

² LQ <0,8 ng/L

MICROBIOLOGIA (UNE 56921:2020)

| | Valori |
|---|--------|
| Batteri mesofili aerobici reversibili (cfu / tappo) | < 30 |
| Funghi e lieviti filamentosi (ufc / tappo) | < 10 |

ANALISI SENSORIALE (UNE 56928:2004)

Esente da odori o sapori anomali.

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'USO

Vengono descritte le raccomandazioni per la conservazione e l'uso dei tappi nello standard UNE 56931: 2008.



J·VIGAS S.A.

c/Clavé 49-53 · 17200 Palafrugell (Girona) España · Tel. +34 972 300 737 · e-mail: jvigas@jvigas.com · www.jvigas.com