

MUREDDU COMPO

MICRO-ONE



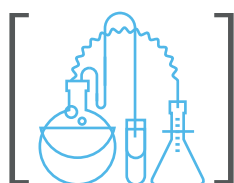
TAPPO MICRO-ONE

Tappo da spumante in microgranulo sottoposto a trattamento TeDeSys. Il processo utilizza vapore ad alta temperatura per abbattere TCA ed altri composti volatili quali geosmina, pirazine, guaiacolo. Tale sistema consente al tappo di custodire le caratteristiche organolettiche del vino rispettandone aromi, profumi ed integrità di gusto. Le colle utilizzate sono di tipo poliuretanico e rispondenti alle normative europee che regolano i materiali ammessi per il contatto con gli alimenti.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto	Tappo Micro-One
Smussatura	Su entrambe le teste
Collante	Poliuretano conforme al Reg. CE 1935/04 e CE 2023/06
Misure	Diametro 30 mm ($\pm 0,3$ mm) Altezza 48 mm ($\pm 0,4$ mm)
Granulometria	Granulometria 1-3 mm. Trattamento TeDeSys contenuto in TCA rilasciabile ≤ 1 ng/l
Umidità	3 - 8 %
Peso specifico agglomerato	260 - 310 kg/m ³
Timbratura	Marcatura a fuoco
Confezionamento	Sacchetti in cartene termosaldati da 1.000 tappi racchiusi in scatole di cartone con indicazione della data di confezionamento, destinatario, descrizione articolo, descrizione timbro e quantità



CONTROLLI

- Resistenza alla bollitura
- Test di tenuta all'aria
- Test recupero alla compressione
- GC-MS
- Controllo dell'umidità
- Controllo dimensionale
- Check finale sul prodotto in uscita

Tutti i prodotti Mureddu Sugheri rispettano la legislazione europea per i materiali a contatto con gli alimenti