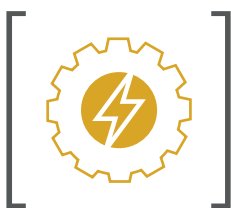




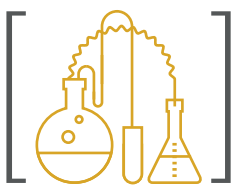
TAPPO Cte METHODO

Tappo da spumante con corpo a stampo e una rondella di 12mm (doppia rondella) in microgranulo sottoposto a trattamento Te.De.Sys. Il processo utilizza vapore ad alta temperatura per abbattere TCA ed altri composti volatili quali geosmina, pirazine, guaiacolo. Tale sistema consente al tappo in uso di custodire le caratteristiche organolettiche del vino rispettandone aromi, profumi ed integrità di gusto. Le colle utilizzate sono di tipo poliuretano e rispondenti alle normative europee che regolano i materiali ammessi per il contatto con gli alimenti.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto	Tappo Cte Methodo
Corpo	A stampo - Granulometria da 3 a 7 mm - Trattamento Te.de.Sys
Rondella	Altezza 12mm - granulometria da 0,5 a 1,5 mm Trattamento Te.De.Sys (Technological Desorption System) T.C.A. rilasciabile $\leq 1,0$ ng/l
Smussatura	Su entrambe le teste
Collante	Poliuretano conforme al Reg. CE 1935/04 e CE 2023/06
Misure	Diametro 29,5 o 30,5 mm ($\pm 0,3$ mm) Altezza 48 mm ($\pm 0,4$ mm)
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 tenuta all'aria
- Teste recupero alla compressione
- Contenuto 2,4,6-TCA cedibile medio $\leq 1,0$ ng/l
- Controllo dell'umidità
- Controllo dimensionale
- Check finale su prodotto in uscita