

MUREDDU IGEA CENTO^{EVO}



CLASSI - CLASSES ***

Grand Cru, Enoplus

MISURE - MEASURES

Ø 24 - h 44 mm o 49 mm o 54 mm

Ø 26 - h 44 mm o 49 mm o 54 mm

IMBALLAGGIO - PACKAGING

Sacchetti in cartene sigillati idonei all'uso alimentare

Sealed polythene bags suitable for food use

GARANZIE - GUARANTEES

Bottle refund guarantee****

Batch certification - **Università Cattolica del Sacro Cuore (PC)**

Tappo in sughero naturale mono pezzo ottenuto da lavorazione di plance selezionate con garanzia dell'origine e della perfetta rintracciabilità del prodotto. Il sughero grezzo viene bollito in caldaia aperta inox con ricambio costante d'acqua pulita e posto a stagionatura in una zona coperta ed areata. Il tappo è sottoposto a trattamento IGEA 2.0 per garantire la rimozione delle sostanze volatili presenti nel sughero: pirazine, geosmina e guaiacolo sotto la soglia di percezione. I tappi vengono successivamente testati sensorialmente per garantire T.C.A. non rilevabile.

One-piece natural cork stopper obtained by processing selected planks with guarantee of origin and perfect traceability of the product. The raw cork is boiled in a stainless steel open boiler with a constant change of clean water and placed for maturing in a covered and ventilated area. The stopper is subjected to IGEA 2.0 treatments to guarantee the removal of the volatile substances present in the cork: pyrazine, geosmin and guaiacol below the threshold of perception. Each stopper is then sensorially tested to guarantee non detectable T.C.A.

* PROVE FISICO-MECCANICHE PHYSICAL-MECHANICAL TESTS

Parametri - Parameters	Tolleranze - Tolerances
Altezza - Height	±0,3 mm
Diametro - Diameter	±0,4 mm
Umidità - Moisture	3%-8%

** PROVE FISICO-CHIMICHE - PHYSICAL-CHEMICAL TESTS

Parametri - Parameters	Tolleranze - Tolerances
T.C.A. (2,4,6 tricloroanisolo) free <i>T.C.A (2,4,6 trichloroanisole) free</i>	1 tappo su 1000 (±1) In conformità con la ISO 20752 <i>1 stopper / 1000 (±1) In accordance with ISO 20752</i>
Off-Flavours free	<1.0 (±0.5) ng/L In conformità con la ISO 20752 <i><1.0 (±0.5) ng/L In accordance with ISO 20752</i>
Tenore in perossidi - Peroxides controls	MUREDDU SUGHERI procederà al rimborso di ogni eventuale bottiglia contaminata da T.C.A. a causa del tappo della linea "MUREDDU IGEA CENTO EVO" previa analisi gascromatografica****.
Tenore in polvere - Dust controls	Pirazine, geosmine, guaiacolo, sotto soglia di percezione - <i>Pyrazine, geosmin and guaiacol below the threshold of perception.</i>
	<0.2 mg/tappo - <0.2 mg/stopper
	<0.5 mg/tappo - <0.5 mg/stopper

Tutti i prodotti Mureddu Sugheri rispettano la legislazione europea per i materiali a contatto con gli alimenti. Mureddu Sugheri utilizza timbro a fuoco o ad inchiostro alimentare, anche con cliché personalizzato. Si raccomanda di eseguire prove di stappatura per verificare la conformità del prodotto.

* Secondo "Manuale del Sughero" / ** Prove interne

*** Tolleranza Qualità Estetica: ±5% di deviazione dal campione di riferimento

**** Rimborso del prezzo di vendita della bottiglia partenza cantina. La bottiglia ed il tappo dovranno essere consegnati all'agente di zona o, previo contatto preliminare, presso il nostro Laboratorio Controllo Qualità