

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 monopezzo 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 trichloranisole) 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 laser, 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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso ed invita a verificare l'aggiornamento della scheda tecnica contattando direttamente la sede.

✉ quality@mureddusugheri.com

🌐 www.mureddusugheri.com



MUREDDU
SUGHERI

Quality infoline 0331 585447 int.23