

MUREDDU **COMPO**
Ctx UNIDISCO



CLASSI - CLASSES*

Alfa, Beta

MISURE - MEASURES

Ø 29,5 o 30,5 mm - h 48 mm

PESO SPECIFICO - SPECIFIC WEIGHT

230 - 310 kg/m³

GRANULOMETRIA - GRAIN SIZE

3 / 7 mm

IMBALLAGGIO - PACKAGING

Sacchetti in cartene sigillati idonei all'uso alimentare
Sealed polythene bags suitable for food use



GARANZIE - GUARANTEES

Rintracciabilità garantita dell'intera filiera produttiva
Total traceability of the production process

ETICHETTATURA AMBIENTALE

ENVIRONMENTAL LABELING



TRATTAMENTO - TREATMENT

Tappo da spumante con corpo a stampo e 1 rondella in sughero naturale sottoposto a trattamento Te.de.Sys. (Technological Desorption System). Il processo utilizza vapore ad alta temperatura per abbattere TCA ed altri composti volatili quali geosmina, pirazine, guaiacolo.
Sparkling stopper with weighed molded body and 1 disk in selected natural cork treated with Te.de.Sys. The process uses high temperature steam to break down TCA and other volatile compounds such as geosmin, pyrazine, guaiacol.

PROVE FISICO-MECCANICHE - PHYSICAL-MECHANICAL TESTS

Parametri - Parameters

Altezza - Height

Diametro - Diameter

Umidità - Moisture

Test di recupero alla compressione
Compression Recovery tests

Test di tenuta all'aria - Stopper air tests

Resistenza alla bollitura - Sealing tests

Tolleranze - Tolerances

±0,4 mm

±0,3 mm

3%-8%

>95%

0 tappi - 0 stoppers

Assenza di disaggregazione granina
No grain disaggregation

PROVE FISICO-CHIMICHE - PHYSICAL-CHEMICAL TESTS

Parametri - Parameters

T.C.A. (2,4,6 tricloroanisolo)
T.C.A (2,4,6 trichloroanisole)

Tenore in polvere - Dust controls

Momento di torsione massimo - Max. torsion moment

Angolo massimo di rottura - Maximum breaking angle

Tolleranze - Tolerances

Accettabilità difettosità max 1% (±1)
In conformità con la ISO 20752
T.C.A. > 2 ng/L
*Defect acceptability max 1% (±1)
In accordance with ISO 20752
T.C.A. > 2 ng/L*

<0,5 mg/tappo - <0,5 mg/stopper

≥ 35 dan x cm

≥ 35°

Tutti i prodotti Mureddu Sugheri rispettano la legislazione europea per i materiali a contatto con gli alimenti. Si raccomanda di eseguire prove di stappatura per verificare la conformità del prodotto.

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