

**CLASSI - CLASSES ***

Enoplus

CALIBRI SPECIALI - SPECIAL CALIBERS

Ø 28 - h 49 mm (monopezzo/one piece stopper)

Ø 30, 32, 34, 36, 40 - h 49 mm (compact 2 pezzi/ compact two pieces stopper)

IMBALLAGGIO - PACKAGINGSacchetti in cartene sigillati idonei all'uso alimentare
Sealed polythene bags suitable for food use**ETICHETTATURA AMBIENTALE**

ENVIRONMENTAL LABELING

**GARANZIE - GUARANTEES**

Bottle refund guarantee**

Rintracciabilità garantita dell'intera filiera produttiva.

Total traceability of the production process

Tappo in sughero naturale monopezzo ottenuto da lavorazione di plance selezionate con garanzia dell'origine e della perfetta rintracciabilità del prodotto. Il sughero grezzo è sottoposto a bollitura in caldaia aperta inox con ricambio costante d'acqua pulita e a stagionatura in superficie coperta ed areata. Il tappo è successivamente trattato con un sistema di un vapo-estrazione per una ottimale sanificazione organolettica e testato 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 subjected to boiling in a stainless steel open boiler with a constant change of clean water and maturing on a covered and ventilated surface. The stopper is subsequently treated with a steam-extraction system for optimal organoleptic sanitation. 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	±0,4 mm
Diametro - Diameter	±0,3 mm
Umidità - Moisture	3%-8%

**** PROVE FISICO-CHIMICHE - PHYSICAL-CHEMICAL TESTS**

Parametri - Parameters	Tolleranze - Tolerances
T.C.A. (2,4,6 tricloroanisolo) T.C.A (2,4,6 trichloranisole)	1 tappo su 1000 (±1) In conformità con la ISO 20752 1 stopper / 1000 (±1) In accordance with ISO 20752 <1,0 (±0,5) ng/L. In conformità con la ISO 20752 <1,0 (±0,5) ng/L. In accordance with ISO 20752 MUREDDU SUGHERI procederà al rimborso di ogni eventuale bottiglia contaminata da T.C.A. a causa del tappo, previa analisi gascromatografica**.
Tenore in perossidi - Peroxides controls	<0,2 mg/tappo - <0,2 mg/stopper
Tenore in polvere - Dust controls	<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. Si raccomanda di eseguire prove di stappatura per verificare la conformità del prodotto.

* 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