

*Spumanti*

CK02



IL SUGHERO  
DAL 1894

∅	DIAMETRO MEDIO Nominale ± 0,4 mm
↕	ALTEZZA MEDIA Nominale ± 0,6 mm
💧	UMIDITÀ Compresa tra 4% e 8%
📦	PESO SPECIFICO MEDIO 230-290 kg/m <sup>3</sup>
🔑	CARICO DI STAPPATURA (A torsione) fra 15 e 25 daN
🔔	TCA Inferiore a 2,0 ng/L*
★	DIMENSIONI STANDARD 48x30,5 mm ~ Vini spumanti (>3,0 atm)

\*L'azienda ritiene valida solo la norma ISO 20752 per la determinazione del 2,4,6-TCA cedibile.

\*\*Processo certificato ISO 22000

**Tecnologia produttiva** | Corpo prodotto per agglomerazione di granulato di sughero naturale utilizzando polimeri ad uso alimentare. Rifinito con rondelle di sughero naturale a poro verticale alla base.

**Granulato di sughero** | Composizione granulometrica media massima utilizzata 7 mm e peso specifico all'origine fra 60 e 70 kg/m<sup>3</sup>.

**Rondelle** | Da bande di sughero a poro verticale accoppiate tra loro e al corpo con legante ad uso alimentare.

**Finitura** | Tappi rettificati ed intestati. Smussatura sulla testa per l'orientamento in fase di tappatura.

**Lavaggio** | Processo di sanificazione sulle rondelle. Garanzia di assenza di materiale ossidante.

**Scelta** | Optoelettronica tridimensionale sulle rondelle e sul fianco.

**Marcatura\*\*** | Pregiata timbratura laser sia sul corpo che sulle teste. Logo e punzone a scelta del cliente più codici d'identificazione del lotto.

**Lubrificante\*\*** | Idonea lubrificazione siliconica.

**Imballaggio\*\*** | Tappi confezionati in sacchi PA-PE, riportanti le modalità d'uso consigliate. Imballati in cartoni con peso lordo inferiore a 25 kg.

