

Micro
DIVO



IL SUGHERO
DAL 1894

∅	DIAMETRO MEDIO Nominale ± 0,4 mm
↕	ALTEZZA MEDIA Nominale ± 0,6 mm
💧	UMIDITÀ Compresa tra 4% e 6%
🏠	PESO SPECIFICO MEDIO 220-300 kg/m ³
🏠	CARICO DI STAPPATURA Compreso tra 20 e 40 daN
🔔	TCA Inferiore a 1,5 ng/L*
🕒	DURATA IN BOTTIGLIA Fino a 18 mesi
★	DIMENSIONI STANDARD 38x24 mm ~ Vini fermi (<0,9 atm) 41x25,5 mm ~ Vini frizzanti (<2,5 atm) 44x24 mm ~ Vini fermi (<0,9 atm)

Tecnologia produttiva | Prodotto con microgranulato di sughero naturale utilizzando polimeri ad uso alimentare e microsferes espandenti.

Microgranulato di sughero | Composizione granulometrica media massima utilizzata 2 mm e peso specifico all'origine inferiore a 65 kg/m³.

Finitura | Tappi rettificati, intestati e smussati. Finitura di superficie di alta qualità.

Lavaggio | Garanzia di assenza di materiale ossidante.

Marcatura** | Ad uso alimentare sul fianco. Timbratura a fuoco o laser sulle teste (a richiesta). Logo a scelta del cliente più codici di identificazione del lotto.

Lubrificante** | Idonea lubrificazione siliconica.

Imballaggio** | Tappi confezionati in sacchi HD-PE imballati in cartoni con peso lordo inferiore a 25 kg.

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

**Processo certificato ISO 22000

