

*Spumanti*

DOM



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 250-350 kg/m³
🔑	CARICO DI STAPPATURA (A torsione) fra 15 e 25 daN
⌚	DURATA IN BOTTIGLIA Fino a 6 mesi
★	DIMENSIONI STANDARD 48x30,5 mm Vini spumanti (>3,0 atm) ~ Birre

**Tecnologia produttiva** | Tappo agglomerato prodotto utilizzando polimeri ad uso alimentare, privo di espandenti.

**Finitura** | Tappi rettificati, intestati e smussati.

**Lavaggio** | Trattamento Presteril. Garanzia di assenza di materiale ossidante.

**Marcatura\*\*** | Ad uso alimentare sul fianco. Logo a scelta del cliente e codici di identificazione del lotto. Su richiesta, timbratura a fuoco sulla testa.

**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

