

*Micro*  
ME



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 220-350 kg/m <sup>3</sup>
🏠	CARICO DI STAPPATURA Compreso tra 20 e 40 daN
🔔	TCA Inferiore a 2,0 ng/L*
🕒	DURATA IN BOTTIGLIA Fino a 12 mesi
★	DIMENSIONI STANDARD 41x25,5 mm Vini frizzanti (<2,5 atm) ~ Birre 44x24 mm Vini fermi (<0,9 atm) ~ Birre

**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/m<sup>3</sup>.

**Finitura** | Tappi rettificati sul corpo e sulle teste e smussati.

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

**Marcatura\*\*** | Ad uso alimentare sul fianco. Timbratura a fuoco sulle teste (su 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

