

Spumanti
MISTAR



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 270-330 kg/m ³
🔑	CARICO DI STAPPATURA (A torsione) fra 15 e 25 daN
🔔	TCA Inferiore a 1,5 ng/L*
★	DIMENSIONI STANDARD 48x30,5 mm ~ Vini spumanti (>3,0 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 2,0 mm e peso specifico all'origine inferiore a 65 kg/m³.

Finitura | Tappi rettificati, intestati e smussati.

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

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 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

