

Cork Evolution

PERLÉ



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/m³
🏠	CARICO DI STAPPATURA (A torsione) fra 15 e 25 daN
🔔	TCA Inferiore a 1,5 ng/L*
🧪	ANALISI PREVENTIVE Sensoriali, chimiche e dimensionali
★	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/m³.

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 HD-PE imballati in cartoni con peso lordo inferiore a 25 Kg.

