

Ⓢ TIPO DI PRODOTTO

Cilindro di sughero per uso enologico preparato mediante agglomerazione di microgranuli di sughero destinato alla tappatura di vini fermi.

Misure: 23,5/24/25 x 44/47 mm

Colore: bianco o naturale



v. 01 2017

Ⓢ CARATTERISTICHE TECNICHE

I granuli utilizzati nella preparazione dei tappi **Uniq** provengono da un'attenta scelta dei materiali derivanti dalla nostra produzione di tappi monopezzo e rondelle. I microgranuli sono selezionati sia con metodo ponderale, sia con metodo dimensionale e subiscono un processo di pulizia radicale mediante un trattamento fisico ad alta temperatura e con l'utilizzo di vapore. Le ottime performance meccanico-fisiche di **Uniq** sono assicurate dall'utilizzo nell'agglomerazione a stampo di colle poliuretaniche e dalle microsferi Expancel.

Ⓢ CARATTERISTICHE MECCANICO - FISICHE

TOLLERANZE SULLE DIMENSIONI

Altezza:

valore nominale $\pm 0,4$ mm
(metodica interna: QC-011)

Diametro:

valore nominale $\pm 0,3$ mm
(metodica interna: QC-011)

Peso specifico:

280 kg/m³ ± 40 kg/m³
(metodica interna: QC-012)

Umidità:

5% $\pm 2\%$
(metodica interna: QC-013)

RESISTENZA ALLA BOLLITURA:

non si verifica disgregazione del corpo agglomerato
(Nuovo Disciplinare del Sughero, metodo 6)

TENUTA A LIQUIDO:

ad una pressione massima di 1,5 bar, non si verificano fenomeni di colaggio e/o assorbimento
(Nuovo Disciplinare del Sughero, metodo 7)

RITORNO ELASTICO:

$\geq 97\%$
(Norma ISO 9727-4)

CESSIONE POLVERI:

$< 0,5$ mg/tappo
(Nuovo Disciplinare del Sughero, metodo 9)

Ⓢ CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

DETERMINAZIONE DEI PEROSSIDI RESIDUI:

test negativo
(metodica interna: QC-001)

CARICA MICROBICA:

batteri: < 30 UFC/tappo
muffe e lieviti: < 10 UFC/tappo
(metodica interna: QC-015)

2,4,6 TRICLOROANISOLE:

$\leq 0,5$ ng/l*
(metodica interna: QC-019)

Ⓢ IDONEITÀ AL CONTATTO ALIMENTARE

Tutti i prodotti utilizzati nella preparazione del tappo **Uniq** ottemperano al Regolamento 1935/2004/CE e al Regolamento 10/2011/UE e alla ResAP (2004)5.

Il tappo **Uniq ottempera:**

1. al D.M.n.34 del 21.03.1973 e successive modifiche;
2. al D.P.R. n. 777 del 1982 e successive modifiche;
3. al Regolamento CE n. 1935/2004;
4. al Regolamento CE n. 2023/2006;
5. alla Risoluzione ResAP (2004)2 del Consiglio d'Europa
6. l'idoneità al contatto alimentare dei nostri tappi di sughero **Uniq** è stata valutata dalla Commissione C.E.C.A., specializzata nel controllo dell'idoneità al contatto alimentare dei materiali di imballaggio primario destinati allo Champagne, emettendo un parere positivo per l'utilizzo nei vini fermi.

* TCA rilasciabile ottenuto da analisi di gruppo secondo metodica interna disponibile su richiesta.

Le informazioni contenute sono basate sulle conoscenze relative al prodotto in oggetto alla data della compilazione. Il Sugherificio Ganau S.p.A. potrebbe in qualsiasi momento apportare delle modifiche al prodotto stesso, nell'intento di migliorarne le caratteristiche, che potrebbero modificare uno o più parametri sopra riportati. La scheda non dispensa in alcun caso l'utilizzatore dalla conoscenza e dall'applicazione delle norme di "buon uso" del prodotto.