

Tappi costituiti da un corpo centrale di sughero granulato fine di alta qualità (Ø 0,5 / 1,0 mm) e dotato di due dischi in sughero naturale alle estremità. Adatto all'imbottigliamento di vini fermi e spumanti con buona garanzia di tenuta grazie alle ottime caratteristiche di peso specifico e resistenza alla compressione. Ideale per vini di medio periodo.

Corks consisting of a central body of high quality fine granulated cork (Ø 0.5 / 1.0 mm) and equipped with two natural cork discs at the ends. Suitable for bottling still and sparkling wines with a good guarantee of tightness thanks to the optimal characteristics of specific weight and resistance to compression. Ideal for medium-term wines.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DECLARATION OF CONFORMITY

I processi produttivi ed i materiali utilizzati per la lavorazione soddisfano le seguenti regolamentazioni e successivi aggiornamenti e modifiche:

Regolamento CE 1935/2004
Regolamento CE 2023/2006
Regolamento EU n. 10/2011
Decreto Ministeriale del 21/03/1973
Risoluzione ResAP(2004)2 del Consiglio d'Europa
Risoluzione ResAP(2004)5 del Consiglio d'Europa
DPR 777/82

The manufacturing processes and the materials used meet the following following national and EU regulations and subsequent updates and changes.

EC Regulation 1935/2004
EC Regulation 2023/2006
Regulation (EU) n. 10/2011
Ministerial Decree 21/03/1973
Resolution ResAP (2004) 2 of the Council of Europe
Resolution ResAP (2004) 5
Presidential Decree 777/82

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

STORAGE RECOMENDATION

Conservare i tappi all'interno della confezione originale fino al loro utilizzo e non oltre 6 mesi dopo la settimana di produzione.

Conservare in ambienti puliti, ben ventilati, possibilmente con valori di umidità e temperatura compresi tra il 40 e il 70% e rispettivamente tra 15 e 20 ° C, esenti da sostanze chimiche quali pesticidi, fungicidi, prodotti a base di cloro e legno trattato. Evitare il contatto diretto con il suolo. Non esporre alla luce solare diretta e / o indiretta

Keep the corks inside the original packaging until their use and not later than 6 months after the week of their manufacture. Store in clean environments, well ventilated, possibly with a humidity and temperature value between 40 and 70%, and 15 and 20°C respectively, free from chemicals such as pesticides, fungicides, chlorine-based products and treated wood. Avoid direct contact with the ground. Do not expose to direct and / or indirect sunlight.



SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI

MISURE DISPONIBILI Available Sizes	24 x 44
CLASSIFICHE DISPONIBILI Available Qualities	A
	B



Specifiche Tecniche

Technical Specifications

DIMENSIONALI Dimensional	Criteri di Accettabilità Acceptance Criteria	Metodo Method
Altezza Length	Nominal Val. ± 0,5 mm	Metodo Interno Internal Method
Diametro Diameter	Nominal Val. ± 0,4 mm	
Ovalizzazione Ovalization	≤ 0,3 mm	
FISICHE Physical		
Umidità Moisture	3% - 8%	Metodo Interno Internal Method
Densità Density	230-310 kg/m ³	
MECCANICHE MECHANICAL		
Forze di Estrazione Extraction Force	15-45 daN	ISO 9727-5: 2007 "Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 4)
CHIMICHE CHEMICAL		
Migrazione globale Overall migration	< 15 mg/pcs	ISO 10106 Reg CE 10/2011 e DM 21/1973 ISO 20752 "Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 8)
2,4,6 - TCA	< 1,5 ng/L	
2,3,4,6 - TeCA	< LD ng/L	
PCA	< LD ng/L	
TBA	< LD ng/L	
Residui Ossidanti Peroxide Content	< 0,2 ng/L	
ORGANOLETTICHE SENSORY		
Analisi Organolettica Sensory analysis	≤ 2%/100pcs	"Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico" (Meth. 1)
MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL		
Colonie batteri/tappo Bacterial colonies/stopper	< 30 UFC/pcs	UNI 10895
Lieviti e muffe/tappo Yeast and mould/stopper	< 10 UFC/pcs	

SUGHERIFICIO S.P.E.I. s.r.l.

Via Piemonte, 16 - 53036 POGGIBONSI (SI) - tel. +39 0577 934202 Fax +39 0577 988295 Email: info@sugherificiospei.com



partner delle migliori Aziende Vinicole

