

# TAPPO TECNOLOGICO

## TECHNOLOGICAL CORK

**SUN11**



Tappi ottenuti attraverso un processo di stampaggio individuale di microgranuli di sughero 100% naturale di alta qualità (Ø 0,5 / 1,0 mm). Le moderne tecnologie applicate nel processo produttivo di SUN11 garantiscono la massima affidabilità sia dal punto di vista organolettico che meccanico.

Adatto a un'ampia varietà di prodotti, dai vini fermi ai frizzanti.

*Corks manufactured through an individual molding process of high quality 100% natural cork micro granules (Ø 0.5 / 1.0 mm). The modern technologies applied in the SUN11 manufacturing process guarantee maximum reliability from both an organoleptic and a mechanical point of view. Suitable for a wide variety of products, from still wines to sparkling wines.*

MISURE DISPONIBILI Available Sizes	24 x 44
	24 x 48
	26 x 42
	27 x 42

### 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

### 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.*

Dimensionali Dimensional	Criteri di Accettabilità Acceptance Criteria	Metodo Method
Altezza / Length	Nominal Val. ± 0,5 mm	Metodo Interno Internal Method
Diametro / Diameter	Nominal Val. ± 0,3 mm	
Ovalizzazione / Ovalization	≤ 0,3 mm	
Fisiche Physical		
Umidità / Moisture	3% - 8%	Metodo Interno Internal Method
Densità / Density	230-310 kg/m³	
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	< 0,5 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	
OTR (Oxygen Transmission Rate)	≤ 0,0035 cm³/day	Metodo della luminescenza (ASTM F 1307; UNI 11127:2018; UNI 1131:2009 Lab. Vinventions-France
Microbiologiche Microbiological		
Colonie batteri/tappo Bacterial colonies/stopper	< 30 UFC/pcs	UNI 10895
Lieviti e muffe/tappo Yeast and mould/stopper	< 10 UFC/pcs	

\*tolleranza accettata: ± 0,5 ng/L / Accepted Tolerances: ±0,5 ng/L



**SUGHERO**

Raccolta differenziata dedicata  
o raccolta differenziata per rifiuti organici

**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

