

TAPPO TECNOLOGICO TECHNOLOGICAL CORK

SUN22



Tappi ottenuti attraverso un processo di stampaggio individuale di microgranuli di sughero 100% naturale di alta qualità (Ø 0,5 / 1,5 mm). Le moderne tecnologie applicate nel processo produttivo di SUN22 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 / 1.5 mm). The modern technologies applied in the SUN22 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.

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.

| MISURE DISPONIBILI Available Sizes | 24 x 44 |
|---------------------------------------|---------|
| | 25 x 40 |
| | 26 x 42 |

| 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 | < 0,8 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) | ≤ 0,0038 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

