

de Maria

The Cork Experience

TAPPI DI SUGHERO COLMATATI RIFINITI



Cilindro di sughero naturale monopezzo colmatato con polvere di sughero naturale.

Fabbricato secondo le norme UNE e la certificazione SYSTECODE PREMIUM, e il Regolamento CE 1935/2004.

Uso consigliato: *vini da tavola, vini a rotazione rapida e vini giovani.*

CARATTERISTICHE PARAMETRI SPECIFICHE



DIMENSIONALI

Lunghezza

da 38 a 54 mm $\pm$ 0,5 mm

Diametro

da 24 a 40 mm $\pm$ 0,4 mm

Ovalizzazione

$\leq$ 0,5 mm



FISICHE

Densità

140 – 250 Kg/m³

Umidità

4 – 8%

Capillarità

$\leq$ 2,5 mm

Forza di estrazione

15 – 45 daN

Recupero diametrale istantaneo

$\geq$ 88%

Recupero diametrale dopo 5 minuti

$\geq$ 93%

Recupero diametrale dopo 1 ora

$\geq$ 95%

Contenuto in polvere

$<$ 0,003 g./tappo



SENSORIALI

Olfattivo

Neutro



CROMATOGRAFICHE

TCA

In base al protocollo del cliente



CHIMICHE

Ossidanti residui

Negativo

TIPOLOGIE

Sono disponibili tutte le tipologie standard. Possibilità di personalizzare i tappi in base alle richieste specifiche di ogni cliente.

METODO DI ANALISI

Tutte le analisi sono realizzate secondo le norme UNE 56924, UNE 56927, UNE 56928, UNE 56929 e UNE 56930, e secondo il piano di controllo del Systecode (Codice internazionale per la buona produzione dei tappi di sughero).

Altri parametri o analisi in base alle specifiche di ogni cliente.

Per maggiori informazioni:

info@demariataps.com

www.demariataps.com