

de Maria

The Cork Experience

TAPPI DI SUGHERO MICROAGGLOMERATI RIFINITI



Cilindro di sughero agglomerato con un 90% di granulometria compresa tra 0,25 mm e 2,50 mm.
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
Diametro

da 38 a 49 mm $\pm$ 0,5 mm

da 23,5 a 24 mm $\pm$ 0,3 mm



FISICHE

Densità

240 – 350 Kg/m³

Umidità

3 – 8%

Capillarità

$\leq$ 2,5 mm

Forza di estrazione

15 – 45 daN

Recupero diametrale istantaneo

$\geq$ 86%

Recupero diametrale dopo 5 minuti

$\geq$ 90%

Recupero diametrale dopo 1 ora

$\geq$ 95%

Deagglomerazione

Assenza



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 56933, 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

DOC-AP-07
Rev. 03 – 16/09/26